



**COOPERACION TECNICA
ALEMANA**



**UNION DE ORGANIZACIONES
CAMPELINAS CACAOTERAS
(UNOACE)**



**INSTITUTO INTERAMERICANO
DE COOPERACION PARA LA
AGRICULTURA**

2005
RECIBIDO

Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador

Estudio realizado por: Econ. Alexandra Lastra

**Septiembre, 2004
Quito - Ecuador**

Los criterios vertidos en el presente documento son de responsabilidad de la autora, y no representan la posición oficial de la GTZ, UNOCACE e IICA.

Diseño e impresión:
PASQUEL PRODUCCIONES, telf.: 2546034.

Nº ejemplares: 500

Quito, septiembre 2004

PRESENTACIÓN

El mejoramiento de la competitividad del sector agropecuario requiere del desarrollo de nuevos esquemas de organización de los productores para mejorar su acceso y participación en los nuevos mercados.

El Ecuador no es ajeno a este nuevo paradigma y su condición de país agropecuario ha hecho que las instituciones públicas y privadas encuentren mecanismos de comunicación y diálogo para identificar alternativas viables para alcanzar el desarrollo. Una de ellas, y particularmente de los países en vías de desarrollo, ha sido el de dar respuesta al auge de productos que contribuyan a mantener el buen estado de salud de la población lo que ha propiciado el apareamiento del "mercado orgánico".

En este contexto, en el Ecuador se han estado realizando esfuerzos en varios productos agrícolas por atender esta creciente demanda sobre todo del mercado internacional. Un caso especial lo constituye el cacao ecuatoriano cuya cualidad de fino y de aroma lo colocan en un nicho especial de mercado con gran posibilidad de crecimiento económico. Si a esto le sumamos otro factor diferenciador como es cacao para el mercado orgánico, de comercio justo o de origen, realmente tendríamos ventajas de posicionamiento en el mercado internacional.

Así, con el propósito de informar, coadyuvar al desarrollo del sector y en especial de los productores de cacao en el Ecuador, la GTZ, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Oficina en Ecuador, y la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador (UNOCACE), se plantearon elaborar un estudio socioeconómico con enfoque de cadena del circuito orgánico en el Ecuador en el contexto del mercado nacional e internacional y definir alternativas de desarrollo.

Agradecemos a la Consultora Economista Alexandra Lastra, por su aporte técnico a esta investigación; un reconocimiento especial al Dr. Jorge Soria, por sus invalorable comentarios que enriquecieron a esta publicación; y, a la Socióloga Rosario Jácome por compartir las herramientas que hacen que miremos el entorno con equidad de género.

Esta publicación titulada "Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador" rescata y pone a la disposición de los interesados el valioso material técnico de la investigación económica y que esperamos contribuya a construir una visión agroempresarial más amplia del futuro de la cadena de cacao y en especial del cacao orgánico.

Ecuador, septiembre 2004

Dra. Beate Weiskopf
Responsable Componente PAC
INIAP – GTZ

Dr. Jaime Muñoz-Reyes
Representante del IICA
en Ecuador

Vitaliano Sarabia
Presidente UNOCACE



INTRODUCCIÓN

La agricultura orgánica es un sistema de gestión de la explotación agrícola que ha evidenciado un auge desde mediados de la década de los 90's. En efecto, la tendencia de una buena parte de la población mundial (sobre todo de los países desarrollados) a demandar productos que contribuyan a mantener un buen estado de la salud ha sido un factor determinante en el incremento en las ventas de alimentos orgánicos y ha propiciado el apareamiento de un "mercado orgánico" de alta viabilidad económica por su valor agregado.

Es por ello que varios países y particularmente aquellos en vías de desarrollo, se han inmerso en la tarea de atrapar estos nichos de mercado orgánico. El reto ha surgido paralelamente de la necesidad de adaptación a los procesos de liberalización de los mercados, que exigen una diversificación productiva (para reducir la vulnerabilidad intrínseca a la producción agrícola) y una mayor adaptación a la demanda de consumo.

Justamente, la adaptación a la demanda implica una respuesta al aumento de las exigencias de los consumidores, quienes buscan productos de alta calidad y acordes a las tendencias de "alimentación saludable".

Los productos tropicales forman parte de este grupo con alta cotización en los países de Europa y Estados Unidos, siendo el cacao uno de ellos. Para este producto, se ha registrado una apertura y

crecimiento de un nicho orgánico, lo cual ha generado nuevas expectativas para los agentes vinculados a esta actividad económica.

En el caso del Ecuador, la inserción en estos mercados orgánicos internacionales es parte de un proceso que inició hace unos pocos años y que ha llevado a la transformación de algunos productores hacia técnicas coherentes a las exigencias del nuevo nicho orgánico. El objetivo de este estudio es realizar una caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao.

El estudio se ha dividido en tres partes:

En la *primera parte* se analiza el mercado internacional, tomándose como punto de partida el marco del cultivo de cacao convencional en el contexto del mercado externo. La información de esta sección es exclusivamente de fuentes secundarias.

En la *segunda parte* del estudio se analiza el mercado nacional del cacao y se adopta una estructura similar que en la primera parte, es decir, primero se hace una revisión de la cadena de cacao convencional para luego analizar el circuito orgánico de la cadena. En lo que corresponde a la cadena de cacao convencional, el análisis se sustenta en fuentes secundarias de información, mientras que para el análisis del circuito orgánico se ha recurrido a fuentes primarias de información.

Se analiza un caso de estudio en particular del cacao orgánico: la UNOCACE, Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador. Esta es una organización de segundo grado, fundada en 1999, que agrupa a 17 organizaciones de base con un total de 543 socios y socias, en un área de influencia de cinco provincias (Guayas, Los Ríos, El Oro, Bolívar y Cañar). Para el 2003, son 11 las organizaciones que participan en la producción orgánica, con un total de 3123 hectáreas de cacao certificadas y un volumen comercializado de 537 toneladas.

Para el estudio de caso, el instrumento metodológico utilizado es la entrevista a productores y productoras. Para objetivos de análisis, la selección de la muestra de estudio se realizó sobre dos criterios: representación geográfica y estratificación socio económica (número de hectáreas dedicadas a la producción). En el plano geográfico se seleccionó tres provincias: Guayas, El Oro y Bolívar y en el plano socioeconómico se escogió a la Asociación El Deseo, con 19 asociados y 150 ha de cultivo;



la Asociación El Progreso con 37 socios y 300 ha de cultivo; y la asociación San José del Tambo, con 250 ha de cultivo y 38 asociados.

En cada organización se aplicó una encuesta a 5 familias, donde se entrevistó al socio o socia y a su cónyuge. Dicha encuesta (Ver anexo No. 1) tenía seis ejes de preguntas: el primero estaba referido a factores determinantes de la calidad de vida de la gente de la zona, el segundo tenía que ver con la división del trabajo por género, una tercera línea de análisis era el perfil de acceso y control los recursos y los beneficios, en cuarto lugar estaba la valoración económica de la producción, en quinto lugar un perfil de proyecto y líneas de acción, y finalmente un perfil de la organización.

Finalmente, a partir del análisis del estado de situación, en la tercera parte del estudio se presentan las alternativas de desarrollo para el cacao en el país, evaluando las potencialidades aún inexploradas de la producción orgánica.

PRIMERA PARTE

ENTORNO INTERNACIONAL DE LA CADENA DEL CACAO Y DEL CIRCUITO DEL CACAO ORGÁNICO

1.1. Contexto internacional de la cadena de cacao

La cadena de cacao está compuesta principalmente por cuatro eslabones:

- La producción de cacao en grano.
- La industrialización (molienda de cacao y producción de derivados como la manteca, la torta de cacao y el chocolate).
- La comercialización.
- El consumo.

1.1.1. La producción

Para el análisis de la producción, es necesario tener en cuenta que existen dos tipos de cacao: el cacao básico y el cacao fino y de aroma. De estos, más del 95% de la producción anual puede considerarse como cacao básico o al granel, el cual procede en su mayoría de África, Asia y Brasil, en especial de la variedad forastero. El restante de la producción, corresponde a cacao fino y de aroma, cuyas características distintivas de aroma y sabor son buscadas principalmente por los fabricantes de chocolate¹.

Independientemente de la variedad, la producción de cacao a nivel mundial se concentra en los países tropicales, principalmente en África, Asia, América Central y del Sur. No obstante, si se

considera la industrialización, esta se concentra en los países desarrollados de Europa y América del Norte. En efecto, los principales productores a nivel mundial son: Costa de Marfil, Ghana, e Indonesia, países que abarcan más del 70% de la producción mundial (Cuadro No. 1).

Cuadro 1
Oferta mundial de cacao en grano (miles de toneladas)

País/año	2000/2001	2001/2002	2002/2003	%
				participación
Costa de marfil	1185	1230	1175	41%
Indonesia	388	460	420	15%
Ghana	395	350	450	16%
Nigeria	190	165	140	5%
Brasil	163	124	150	5%
Camerún	127	125	125	4%
Ecuador	81	72	80	3%
Resto del mundo	299	272	295	10%
Total	2828	2798	2835	100%

Fuente: ICCO (Organización Internacional de Cacao, 2003).
Elaboración: La consultora.

En este contexto, el Ecuador es más bien un productor pequeño, cuya producción abarca aproximadamente el 3% de la producción mundial, la que para el 2002 se ubicó en alrededor de 2835 millones de toneladas métricas.

No obstante, es importante mencionar que de este total, aproximadamente el 4% corresponde a cacao fino y de aroma, de alta cotización en el mercado internacional². Es en esta variedad que el Ecuador tiene una fuente de competitividad, pues con una participación de 60% del mercado externo, es el primer productor de cacao fino y de aroma en el mundo.

¹Unctad, INFOCOMM "Información de Mercados sobre productos Básicos".

²El cacao fino y de aroma es uno de lo más cotizados en el mercado internacional por características particulares de aroma y sabor. El sabor y aroma es de nuez para la variedad "criollo", frutal para la variedad "trinitario" y floral para la variedad "nacional". Estas características de sabor y aroma determinan un premio en los mercados internacionales, tal como se menciona más adelante.



Otros productores importantes son Indonesia, Papua Nueva Guinea y Colombia, que tienen una participación dentro del mercado de 10%, 9% y 8% respectivamente (Cuadro No. 2).

Cuadro 2
Oferta mundial de cacao fino o de aroma (miles de toneladas)

País	Producción anual	% participación mercado
Ecuador	70	60%
Indonesia	12	10%
Papua Nueva Guinea	10	9%
Colombia	9	8%
Venezuela	7	6%
Trinidad y Tobago	2	2%
Costa Rica	1	1%
Granada	1	1%
Jamaica	1	1%
Panamá	1	1%
Sri Lanka	1	1%
Santo Tomás y Príncipe	1	1%
Madagascar	1	1%
Dominica	0	0%
Total	117	100

Fuente: ICCO (2002).
Elaboración: La consultora.

1.1.2. La industrialización³

El proceso de industrialización del cacao se remonta a principios del siglo XIX, cuando el holandés Coeraad Johannes van Houten inventó el proceso de prensado del cacao para obtener la manteca y el polvo de cacao, así como la alcalinización para neutralizar los ácidos (que degradan el sabor), y para mejorar el color del polvo y su disolución en el agua. Desde entonces el procedimiento ha permanecido

prácticamente inalterado, con escasa evolución en la tecnología aplicada.

Dentro de la transformación del cacao, es conveniente distinguir la producción de chocolate como un proceso diferente por cuanto existen variaciones respecto al tipo de técnicas para obtener los productos finales.

La transformación de cacao significa básicamente convertir el cacao en grano en licor, manteca y torta. La fabricación de chocolate incluye la mezcla y refinado del licor de cacao, la manteca de cacao y otros ingredientes tales como la leche y el azúcar.

Para poder iniciar la transformación de los granos, se debe limpiar minuciosamente toda sustancia exterior. Los granos pueden ser tostados con o sin la cáscara. En general los fabricantes de chocolate prefieren tostar los granos antes de extraer la cáscara, mientras que los transformadores de cacao prefieren tostar el grano sin cáscara.

Una vez tostados los granos y la cáscara extraída, se muele el cacao sin cáscara hasta obtener una pasta que se conoce como licor de cacao. El licor de cacao que se destina a la transformación en manteca de cacao y torta se refina hasta obtener partículas muy pequeñas, mientras que si su destino es la fabricación de chocolate no es necesario molerlo tan finamente. El licor debe pasar por unas prensas hidráulicas que extraen un porcentaje de manteca de cacao, dejando atrás la torta de cacao.

La torta de cacao se muele hasta obtener un polvo fino que se utiliza principalmente en la industria de la confitería y la panadería. La manteca de



³Unctad, INFOCOMM "Información de Mercados sobre productos Básicos".

cacao se utiliza en la fabricación de chocolate, mezclándose con licor de cacao y azúcar. Una vez combinada, se vierte esta mezcla dentro de grandes agitadores llamados conches, que la remueven a altas temperaturas. Este proceso alisa las partículas y puede tomar entre algunas horas o tres días. El chocolate líquido obtenido será utilizado por la industria de confitería, de panadería, de productos lácteos o será convertido en barras para la venta en el mercado (ver Anexo No. 2).

En términos de actores, las principales empresas que participan del mercado de productos de cacao y chocolate para la confitería de chocolate y otras industrias de alimentos son: Cargill, Archer Daniels Midland y Barry Callebaut. Algunas empresas más pequeñas en la misma línea de producción son: Schokinag Schokolade Industrie, Guttard Chocolate Company, Blommer Chocolate Company y World's Finest Chocolate, Nestlé, Cadburys, etc.

Grandes empresas internacionales en el sector de la agroindustria tales como Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft Foods y Cadburys dominan en el área de la gran distribución de chocolate para consumo general. Las principales empresas productoras de chocolate de alta calidad y prestigio son Lindt, Nestlé's Peter's Chocolate Company y Valrhona.

1.1.3. La comercialización⁴

1.1.3.1. Sistemas de comercialización interna

La comercialización de cacao se ha realizado históricamente bajo tres sistemas: la junta de comercialización, la caja de estabilización y el *libre mercado*.

De estos, el que rige de forma prácticamente generalizada en la actualidad es el de libre mercado; no obstante, a continuación se describen a modo informativo, cada uno de ellos⁵:

a. Junta de comercialización: Este sistema se ha usado principalmente en los países productores de habla inglesa en África, como Ghana y, hasta 1986, Nigeria. Se caracteriza por la presencia de un organismo estatal que ejerce un monopolio sobre la comercialización interna y externa del producto.

Una vez que el cacao se compra al productor se convierte en propiedad de la junta de comercialización y es manejado por la junta en todas las etapas de la cadena. Los precios se determinan por la junta y se fijan para toda la campaña. La fijación del precio permite reducir la vulnerabilidad de los productores frente a las fluctuaciones mundiales de precios.

b. Caja de estabilización: A pesar de que presenta similitudes con la junta de comercialización (determina los precios internos y posee la propiedad del cacao dentro de la cadena de comercialización), existe menos intervención por parte del Estado que en el sistema anteriormente mencionado. El manejo físico del producto, desde el productor hasta los puntos de exportación, es llevado a cabo por agentes privados autorizados por la Caisse. Este sistema es muy común en los países productores de habla francesa de África, particularmente Costa de Marfil y Camerún. Hasta 1999 en Costa de Marfil el sistema de estabilización se realizaba a través del *barême* o sistema de tablas.

Mediante este sistema se fijaba precios garantizados para los productores y precios referenciales de exportación para cada etapa de la cadena. Cuando el cacao se vendía, si el precio de exportación era mayor que el precio referencial establecido por la Caisse de Stabilisation, el exportador debía compensar la Caisse con la diferencia, llamada *reversement*. Si el precio mundial era inferior, la Caisse compensaba al exportador con un pago de sus propios fondos.

c. Libre mercado: Bajo este sistema existen una multitud de agentes privados que participan, sin intervención directa del gobierno, en la comercialización interna y externa y los precios se determinan de acuerdo a los precios internacionales.

⁴ Agrocadenas de Colombia.

⁵ Unctad, INFOCOMM "Información de Mercados sobre productos Básicos".



La participación del gobierno se limita al control de calidad, los impuestos y la supervisión. Debido a la competencia y a la ausencia de intervención del gobierno, los productores generalmente reciben un porcentaje mayor del precio FOB⁶.

Hasta fechas recientes, los sistemas de comercialización centralizados prevalecían en casi todos los principales países productores en África del Oeste y África Central. Tras la liberalización, ciertos países como Nigeria, Camerún y Costa de Marfil han privatizado totalmente sus estructuras de comercialización interna y externa, mientras que en Ghana se han generado situaciones de competencia en la comercialización doméstica al permitir que los agentes privados autorizados compren el cacao a los productores. Brasil, Ecuador, Indonesia y Malasia son países con una tradición de libre mercado en este sector.

1.1.3.2. La comercialización de cacao a escala internacional

A nivel estadístico, el cuadro No. 3 presenta el comercio internacional de cacao en grano, mostrando que África lidera

la tabla de posiciones de exportaciones por cuenta de cuatro países: Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún. Estos países concentran el 68% del total de exportaciones mundiales de cacao para el 2001. Indonesia figura en segundo lugar con el 13% del mercado mundial. Ecuador y República Dominicana (2% de las exportaciones mundiales, cada uno), son los dos únicos países latinoamericanos que aparecen en los primeros lugares de exportación. Países Bajos, Bélgica-Luxemburgo, aunque aparecen como exportadores, son en realidad reexportadores⁷.

⁶ El precio FOB (Free on Board) es el precio pagado en el muelle de embarque, es decir, no incluye seguro o flete.

⁷ Estos países figuran también entre los principales países importadores, como se verifica más adelante cuando se analizan las tendencias de consumo.

Cuadro 3
Exportación mundial de cacao en grano (toneladas)

País	Exportación 1992 (TM)	Exportación 2001 (TM)	Part. 1992	Part. 2001	Crecimiento Promedio 92-01
Costa de Marfil	636,309	1,008,860	36%	45%	5.7%
Indonesia	154,749	302,670	9%	13%	7.9%
Ghana	223,770	219,182	13%	10%	1.8%
Nigeria	108,024	175,272	6%	8%	3.1%
Camerún	61,181	109,796	3%	5%	2.6%
Países Bajos	16,068	102,670	1%	5%	14.6%
Estonia	0	58,539	0%	3%	60.6%
Ecuador	34,787	55,420	2%	2%	-0.2%
Bélgica-Luxemburgo	412	42,303	0%	2%	52.7%
República Dominicana	43,488	39,710	2%	2%	-5.0%
Resto del Mundo	489,278	142,926	28%	6%	-13.4%
Total Mundo	1,768,066	2,257,348	100%	100%	3.0%

Fuente: FAOSTAT (2002).

Elaboración: Competitividad – IICA (2003).



En lo que se refiere al comportamiento del comercio de algunos productos derivados del cacao se puede señalar lo siguiente:

Manteca de cacao: 10 países concentran el 86% de las exportaciones mundiales. Se evidencia que los países industrializados tienen la mayor

participación del mercado (Países Bajos participan con un 35% y Francia con un 13% del total mundial). Sin embargo, productores de cacao en grano como Costa de Marfil, Malasia e Indonesia también hacen parte de la oferta exportadora (juntos suman el 21% del total mundial). (Cuadro No. 4). Otros exportadores importantes son Estados Unidos y Brasil. Por su parte, el Ecuador es el décimo tercer exportador mundial de manteca de cacao, con el 1% de participación.

Cuadro 4
Exportación mundial de manteca de cacao

País	Exportación 1992 (TM)	Exportación 2001 (TM)	Part. 1992	Part. 2001	Crecimiento Promedio 92-01
Países Bajos	113,049	173,738	32%	35%	3.3%
Francia	11,637	61,645	3%	13%	17.6%
Malasia	24,738	43,031	7%	9%	2.7%
Costa de Marfil	30,603	33,550	9%	7%	3.3%
Indonesia	10,352	33,180	3%	7%	12.1%
Brasil	46,350	24,046	13%	5%	-5.7%
Estados Unidos	6,547	18,879	2%	4%	8.7%
Singapur	18,165	13,907	5%	3%	-2.8%
Ghana	6,270	9,517	2%	2%	12.4%
España	8,025	9,304	2%	2%	1.6%
Resto del Mundo	80,324	70,790	23%	14%	-0.5%
Total Mundo	356,060	491,587	100%	100%	3.4%

Fuente: FAOSTAT (2002).

Elaboración: Competitividad – IICA (2003).

Chocolates y otras preparaciones: Las exportaciones de chocolates se concentran en los países europeos (72%) y Estados Unidos (7%), países que

cuentan con un alto desarrollo tecnológico. Casi el 70% del mercado se divide en 10 países. Alemania se ubica como el primer exportador de chocolates, seguido de cerca por Bélgica y Luxemburgo.



Cuadro 5
Exportación mundial de chocolate y preparados

País	Exportación 1992 (TM)	Exportación 2001 (TM)	Part. 1992	Part. 2001	Crecimiento Promedio 92-01
Alemania	183,506	394,195	12%	14%	6.1%
Bélgica-Luxemburgo	163,438	324,176	11%	11%	8.3%
Canadá	77,302	244,866	5%	9%	12.4%
Francia	124,072	218,393	8%	8%	4.7%
Estados Unidos	85,363	204,877	6%	7%	5.8%
Países Bajos	201,306	182,627	13%	6%	-2.8%
Reino Unido	122,476	134,523	8%	5%	0.1%
Ucrania	0	98,768	0%	3%	48.7%
Italia	66,749	88,623	4%	3%	2.3%
Irlanda	91,069	81,857	6%	3%	-0.4%
Resto del Mundo	405,514	883,125	27%	31%	7.3%
Total Mundo	1,520,795	2,856,030	100%	100%	5.7%

Fuente: FAOSTAT (2002).

Elaboración: Competitividad – IICA (2003).

1.1.3.3. Estándares mínimos para la comercialización

Otro elemento fundamental cuando se analiza la comercialización es la calidad del producto. En este tema, los Estándares Internacionales para Cacao requieren que este sea fermentado, seco (máximo 7.5% de humedad), libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración para que el producto sea de calidad negociable. Además, debe encontrarse razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y uniforme en tamaño.

En todo el mundo, los estándares contra los cuales se mide el cacao son los del cacao de Ghana. El cacao se clasifica sobre la base de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte. Los granos defectuosos no deben exceder los siguientes límites⁸ (Cuadro No. 6).

⁸Unctad, INFOCOMM "Información de Mercados sobre productos Básicos".

Cuadro 6
Estándares internacionales de calidad del cacao

Grado I		Grado II	
Tipo de grano	Estándar	Tipo de grano	Estándar
Mohosos	Máx. 3%	Mohosos	Máx. 4%
Pizarrosos	Máx. 3%	Pizarrosos	Máx. 8%
Planos, germinados o dañados por insectos	Máx. en total 3%	Planos, germinados o dañados por insectos	Máx. en total 6%

Fuente: INFOCOMM (2001).

Elaboración: INFOCOMM (2001).



Para el caso ecuatoriano, los estándares para las diferentes calidades están dados por la Norma INEN del Ecuador. La calidad ASE presenta un máximo de cacao pizarroso de 18% y de cacao mohoso de 6%. La calidad ASS contiene un máximo de 12% de cacao pizarroso y 3% de cacao defectuoso. La calidad ASSS tiene un 9% de pizarroso y un 1% de mohoso. Finalmente la variedad CCN-51 tiene un 5% de cacao pizarroso y 1% de cacao mohoso.

1.1.3.4. Variaciones de los precios internacionales del cacao

En función de la calidad⁹ del cacao y el mercado mundial, los precios en el mercado internacional pueden clasificarse de varias maneras. Según las reglas de la Bolsa de Nueva York, existen tres grupos: El grupo **A** recibe un premio de 160 dólares por tonelada métrica. En este grupo se encuentran las cosechas principales de Ghana, Nigeria, Costa de Marfil, Sierra Leona y Togo.

El grupo **B** recibe un premio de 80 dólares por tonelada métrica. Aquí se encuentra clasificado el cacao "Arriba" de Ecuador y otros como el cacao de Bahía (Brasil), Camerún, Sri Lanka, Trinidad, Costa Rica y las cosechas intermedias Ghana, Nigeria y Costa de Marfil.

Finalmente el grupo **C** recibe un precio "a la par" o sin diferencial. En este grupo se encuentra el cacao proveniente de Bolivia, Haití, Malasia, Pará (Brasil), entre otros.

Por otro lado, la Bolsa de Londres utiliza otra clasificación que divide en cinco grupos. El **Grupo 1** recibe un precio a la par del mercado, el **Grupo 2** recibe un precio con descuento de 25 libras esterlinas por tonelada métrica y el **Grupo 3** tiene un castigo de 50 libras

esterlinas, el **Grupo 4** tiene un descuento de 75 libras esterlinas por tonelada métrica y en el **Grupo 5** el castigo es de 100 libras esterlinas.

Los países clasificados en cada grupo son: **Grupo 1**: Ghana, Costa de Marfil, Nigeria, Sierra Leona, Camerún, Trinidad y Tobago, que tienen en términos de calidad aproximadamente 2-5% de cacao pizarroso y 2-5% de cacao defectuoso. En el **Grupo 2** se encuentran Santo Tomás, Sri Lanka y Nueva Guinea, cuya calidad de cacao es 5% de pizarroso y 5% de defectuoso. En el **Grupo 3** se encuentran Brasil y Ecuador (cacao "ASE" con porcentaje de cacao pizarroso de 12% y porcentaje de cacao defectuoso de 3-5%). En el **Grupo 4** está Malasia y en el **Grupo 5** se clasifican todos los demás países exportadores.

En el cuadro siguiente se muestran los precios en el año 2001 y 2002 tanto para la Bolsa de Nueva York como para la Bolsa de Londres en los principales países exportadores. En cada caso se indica el precio de base y el premio que recibe el producto de acuerdo a su país de procedencia.

En este punto es importante hacer una puntualización respecto a los precios para el caso ecuatoriano, pues tal como se aprecia en los cuadros precedentes, el precio cambia de acuerdo a las clases de cacao exportado. De hecho, en promedio, durante el 2002 el cacao ASE (Arriba) tiene un diferencial de precios que va de -45 dólares a 30 dólares. El cacao ASS tiene un premio de 80 a 160 dólares y el cacao ASS un premio de 240 a 310 dólares. Entonces, considerando que la mayor parte de la producción en Ecuador es de cacao de aroma, se evidencia una ventaja competitiva importante.

⁹La calidad del cacao está dada por la cantidad de granos fermentados, pizarrosos, granos germinados, moho y otros.

Cuadro 7
Precios internacionales de cacao en grano
 (precio base y premio por tonelada métrica)

Premio en la Bolsa de Nueva York
(ex muelle) USD

Fecha País/precio base	Ene-01 813 USD	May-01 1031 USD	Nov-02 1691 USD
Costa de Marfil	175	245	315
Ghana	235	305	365
Nigeria	165	235	295
Brasil (Bahía)	335	350	335
Malasia	160	165	175
Ecuador (ASE)	75	80	180
Trinidad (Grado 1)	1600	1900	1300

Premio en la Bolsa de Londres
(ex muelle) Libra Esterlina

País/precio base	616 LE	792 LE	1139 LE
Costa de Marfil	15	40	100
Ghana	60	90	45
Nigeria	0	0	10
Ecuador (ASS)	130	160	260
Ecuador (ASSS)	250	250	400

Fuente: Bolsa Nueva York, Bolsa Londres (2000-2003).
 Elaboración: La consultora.

1.1.4. El consumo

Como ya se ha mencionado, el mercado de chocolate es el mayor consumidor de cacao en polvo en términos de equivalente en grano.

Los subproductos, tales como el cacao en polvo y la manteca de cacao son utilizados en diversas áreas. El licor de cacao se usa esencialmente para dar sabor a galletas, helados, bebidas y torta. El cacao en polvo se utiliza en producción de

coberturas para confitería y en postres congelados. El cacao en polvo lo consume también la industria de bebidas, por ejemplo en la preparación de batidos de chocolate.

Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería, la cáscara de cacao se utiliza también en la producción de tabaco, jabón y

cosméticos. En medicina tradicional, la manteca de cacao es un remedio para las quemaduras, la tos, los labios secos, la fiebre, la malaria, el reumatismo, las mordidas de culebra y otras heridas. Se dice que es antiséptico y diurético¹⁰.

En términos estadísticos, el cuadro No. 8 muestra a los principales países importadores de cacao en grano: Países Bajos, Estados Unidos, Alemania, Francia, Reino Unido y Malasia, que representan el 69% de las importaciones totales, y que, exceptuando a Alemania y Reino Unido, todos presentan tasas positivas de crecimiento anual de sus compras.

Cuadro 8
Importación mundial de cacao en grano (toneladas)

País	Importación 1992 (TM)	Importación 2001 (TM)	Part. 1992	Part. 2001	Crec. Prom. 92-01
Países Bajos	334,274	567,998	18%	23%	5.7%
Estados Unidos	378,980	434,105	20%	18%	3.1%
Alemania	319,586	212,137	17%	9%	-4.7%
Francia	70,644	162,295	4%	7%	7.5%
Reino Unido	172,105	148,279	9%	6%	-0.3%
Malasia	1,904	139,440	0%	6%	44.9%
Bélgica-Luxemburgo	58,090	95,523	3%	4%	2.8%
Italia	63,970	73,898	3%	3%	2.5%
Federación de Rusia	37,000	63,279	2%	3%	4.1%
Estonia	235	60,794	0%	2%	61.6%
Resto del Mundo	434,322	504,225	23%	20%	3.1%
Total Mundo	1,871,110	2,461,973	100%	100%	3.5%

Fuente: FAOSTAT (2002).

Elaboración: Competitividad – IICA (2003).

Este cuadro muestra que, a pesar de que el cacao se produce en los países en desarrollo, se consume principalmente en los países desarrollados, por los motivos ya mencionados de industrialización.



Paralelamente, también existe una demanda importante de manteca de cacao. Los países europeos se destacan por ser importadores de manteca de cacao. Por países, Alemania y Estados Unidos son los dos primeros importadores con 15% de las compras. Otros importadores de renombre son Bélgica, Francia y Reino Unido (Cuadro No. 9).

**Cuadro 9
Importación mundial de manteca de cacao**

País	Importación 1992 (TM)	Importación 2001 (TM)	Part. 1992	Part. 2001	Crec. Prom. 92-01
Alemania	44,906	80,839	12%	15%	6.5%
Estados Unidos	99,512	80,806	26%	15%	1.0%
Bélgica-Luxemburgo	31,904	51,578	8%	10%	7.0%
Francia	25,211	51,145	7%	10%	7.5%
Reino Unido	25,917	41,827	7%	8%	5.1%
Países Bajos	31,702	36,687	8%	7%	-1.9%
Canadá	11,358	23,307	3%	4%	9.3%
Japón	15,835	21,665	4%	4%	3.6%
Australia	10,418	20,633	3%	4%	8.2%
Suiza	17,415	20,604	5%	4%	2.5%
Resto del Mundo	64,192	106,126	17%	20%	4.3%
Total Mundo	378,370	535,217	100%	100%	4.1%

Fuente: FAOSTAT (2002).

Elaboración: Competitividad – IICA (2003).

En lo que se refiere al chocolate, varios de los países destacados por su demanda son: Estados Unidos, Francia y Alemania, que abarcan el 34% del mercado mundial. Estos países registran un comercio de doble vía pues a la vez que importan manteca de cacao también son exportadores de chocolate (Cuadro No. 10).

El Ecuador por su parte no es un consumidor de gran magnitud a escala internacional ni de manteca de cacao ni de chocolate, aunque sí registra un margen mínimo de importaciones de semielaborados y elaborados de cacao, que se detallan en la parte II del estudio.

Cuadro 10
Importación mundial de chocolate y preparados

País	Importación 1992 (TM)	Importación 2001 (TM)	Part. 1992	Part. 2001	Crec. Prom. 92-01
Estados Unidos	132,212	342,913	9%	13%	10.6%
Francia	171,246	295,510	11%	11%	6.4%
Alemania	188,167	270,781	12%	10%	4.2%
Reino Unido	146,644	187,729	10%	7%	3.2%
Japón	114,882	138,640	8%	5%	2.5%
Federación de Rusia	37,500	123,498	2%	5%	-3.9%
Canadá	75,492	122,918	5%	4%	5.0%
Bélgica-Luxemburgo	62,510	109,642	4%	4%	8.3%
Países Bajos	100,237	102,875	7%	4%	1.6%
Italia	37,954	78,234	3%	3%	7.3%
Resto del Mundo	439,643	961,923	29%	35%	7.0%
Total Mundo	1,506,487	2,734,663	100%	100%	5.4%

Fuente: FAOSTAT (2002).

Elaboración: Competitividad – IICA (2003).

1.2. El circuito del cacao orgánico certificado a nivel mundial

Al igual que en caso del cacao convencional, dentro del análisis del circuito orgánico del cacao se distinguen los cuatro eslabones ya mencionados: la producción, la industrialización, la comercialización, y el consumo. No obstante, cada uno de esos procesos del circuito está sujeto a la reglamentación de la agricultura orgánica declarada por ejemplo en el Acta de Producción de Alimentos Orgánicos (OFPA por sus siglas en inglés, 1990) en Estados Unidos y la Regulación No. 2092/91 para la Unión Europea.

Estas reglamentaciones indican que la agricultura orgánica es un sistema de manejo de la producción ecológico que promueve e incentiva la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Esta basado en el uso mínimo de insumos externos a la plantación (off-farm inputs) y en las prácticas de restauración, mantenimiento e incentivo de la armonía ecológica. En este sentido, los métodos usados en las prácticas orgánicas buscan minimizar la polución del aire, el suelo y el agua.

El cumplimiento de estos estándares orgánicos es acreditado a través de la certificación orgánica, proceso que se enfoca en los métodos y materiales usados en la producción. Existen tres requisitos principales para la certificación orgánica: los métodos y materiales usados en la producción tienen que estar de acuerdo a los estándares orgánicos, la documentación referida a estos métodos y materiales debe ser clara y transparente, y deben existir referencias específicas al sitio de



producción de modo que sea posible realizar verificaciones de los métodos y materiales usados en la producción directamente en el sitio donde esta se realiza¹¹.

La agricultura orgánica ha sido influida substancialmente a través del desarrollo de los principios, requerimientos y estándares para la agricultura orgánica desarrollado para la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura

Orgánica (IFOAM). Estos estándares reflejan el conocimiento colectivo y las practicas de los 115 miembros de esta organización, son evaluados y mejorados continuamente. Estos estándares básicos facilitan un marco para la elaboración de estándares nacionales o regionales.

Recuadro 1

Algunas definiciones sobre la agricultura orgánica¹²

1. La agricultura orgánica es un sistema de explotación agrícola donde las prácticas culturales de producción y transformación difieren de la agricultura convencional en el sentido de que trata de preservar el medio ambiente y de promocionar un desarrollo durable.
2. Los productos orgánicos señalan aquellas mercancías certificadas como producidas bajo el principio de la agricultura orgánica. Los productos procedentes de la agricultura orgánica agrupan a los productos transformados cuyos elementos provienen de un sistema juzgado de conformidad con las reglas de la Agricultura Orgánica.
3. El período de conversión es un lapso de tiempo obligatorio para el paso de la producción convencional a la orgánica.

Fuente: Rolland Ramboatiana (2002).

Elaboración: La consultora.

1.2.1. La producción

En el caso particular del cacao orgánico¹³, la producción está ligada a una serie de pasos que garantizan resultados óptimos. En primer lugar, el establecimiento de las plantaciones debe atender a un respeto del hábitat natural del cacao, lo que implica incluir especies relevantes para el agro-ecosistema futuro. Con esta asociación de plantas, la actividad biológica del suelo puede ser mantenida y el cultivo puede desarrollarse.

Además, los sitios seleccionados para la plantación deben reunir requerimientos ecológicos, climáticos y de suelo. En general, el hábitat natural para el cacao es la selva tropical. Es por ello que tradicionalmente su cultivo se ha realizado en

América del Sur y Central donde las lluvias son altas y bien distribuidas y la temperatura fluctúa entre los 20 y 28 grados centígrados.

En cifras, aunque no existen datos oficiales sobre la producción mundial de cacao orgánico certificado, se estima que existen alrededor de 12.500 toneladas métricas certificadas¹⁴. A continuación se presentan estimativos de la distribución de la producción por área geográfica, la caracterización de los principales productores y un análisis de costos y beneficios del cacao orgánico en el mundo.

¹¹Elementos específicos sobre las normas relativas a la agricultura orgánica y los procesos de certificación pueden ser encontrados a detalle en la Asociación de Comercio Orgánico (OTA por sus siglas en inglés), cuya página web es <http://www.ota.com>. De forma referencial, en el anexo No. 3 de este documento se citan algunos elementos respecto a la reglamentación de la agricultura orgánica en Estados Unidos y Europa.

¹²Rolland Ramboatiana, L'agriculture biologique, un facteur de développement économique et social pour les pays du tiers-monde.

¹³Para ampliar información ver: Enríquez Gustavo, Cacao Cultivo Orgánico, 2003.

¹⁴La producción sin uso de insumos agroquímicos en la realidad es mucho más amplia considerando que una buena parte de los países productores no poseen mayor tecnificación y cultivan sin el aporte de elementos químicos. No obstante, dicha producción no puede ser calificada como orgánica sin antes obtener la certificación.



1.2.1.1. Distribución por área geográfica

Debido a las características especiales de la producción, esta es dominada por un número pequeño de productores. En el Caribe el principal país productor es República Dominicana; en África es significativa la producción de Madagascar y Tanzania. Ecuador está entre los cinco primeros productores, con un 8% de participación del total. También existen experiencias del cultivo orgánico en países como Brasil, Cuba, Camerún, Costa de Marfil, Ghana, Filipinas. En el Cuadro No. 11 se pueden apreciar las cantidades producidas por los principales productores¹⁵.

1.2.1.2. Tipificación de los productores

Los productores de cacao orgánico son productores de tamaño mediano y pequeño que tienen en el cacao la base de la economía familiar. Sus técnicas de cultivo son manuales en la mayor parte de los casos, no existe mayor tecnificación. Algunos casos de estudio pueden ejemplificar estas aseveraciones.

República Dominicana: CONACADO es la organización que agrupa y representa a alrededor de 15.000 pequeños productores de cacao en República Dominicana. Esta organización fue creada a inicios de los 90 en el marco de un proyecto de cooperación de la GTZ que tenía como objetivo mejorar la productividad del cacao en este país. La estrategia de apoyo a los productores contemplaba la generación de una estructura organizacional y comercial, la instalación de obras de infraestructura -especialmente centros de acopio, fermentadores y secadores- y capacitación.

Cuadro 11
Estimación de la producción mundial de cacao con certificación orgánica y social por países

País	Producc. anual (toneladas)	% participación en producción
República Dominicana	6000	48,2%
Madagascar	1200	9,6%
Tanzania	1000	8,0%
Ecuador*	650	5,2%
Uganda	600	4,8%
Bolivia	600	4,8%
Panamá	500	4,0%
Vanuatu	500	4,0%
México	300	2,4%
Nicaragua	300	2,4%
Costa Rica	200	1,6%
Perú	100	0,8%
Fiji	50	0,4%
Belice	30	0,2%
Total	12450	100,0%

Bajo CONACADO se estructuran 9 bloques a lo largo de toda la zona cacaotera del país. Cada "bloque" -cuya figura jurídica es la de una fundación, al igual que en el caso de CONACADO- abarca entre 1.500 y 2.500 productores organizados a través de asociaciones de productores, y mantiene instalaciones físicas como centro de acopio, fermentadores, secadores y clasificadoras. Dispone también de un centro administrativo y comercial. Los productores llevan el producto, sea fermentado y secado o en baba y lo venden al bloque. Este a su vez, comercializa el cacao a CONACADO, quien se encarga de la comercialización del total de la producción de todos los bloques.

Costa Rica: La experiencia en la zona de Talamanca indica que los sistemas agroforestales constituyen una estrategia de producción fundamentada en el aprovechamiento diversificado de los recursos naturales.

* Estimado nacional entre cacao orgánico y comercio justo.
Fuente: FLO, ITC, FIBL (2003).
Elaboración: La consultora .



¹⁵En el cuadro se incluyen únicamente los países para los que existen estadísticas. El dato de producción de Ecuador fue calculado sobre la base de estimaciones (ver sección 2.2).

En la finca, el productor combina diversos tipos de cultivos (perennes y estacionales) con otros recursos tales como árboles para maderas, plantas medicinales, fibras, ornamentales, etc. Estos sistemas productivos no son naturales, empero en diversas zonas de la América tropical cumplen funciones ecológicas al servir de refugio y fuente de alimentación a distintas especies de animales. En el caso de los Sistemas Agroforestales Indígenas en la zona de Talamanca, estos además de cumplir funciones ecológicas, sociales y culturales, poseen una intrínseca dimensión económica¹⁶.

Nicaragua: Otro ejemplo interesante respecto al cultivo de cacao orgánico es el de la zona de Waslala. Aquí, aunque el cultivo se ha realizado históricamente con sistemas tradicionales, actualmente, el manejo orgánico ha introducido reformas para adaptarse a las normas ya señaladas. En concreto, se trata de pequeños productores que cultivan en viveros y siguen un estricto proceso de selección de semillas, implantación (en fundas naturales de banano), trasplante (con tiempos definidos para evitar enfermedades del cacao), establecimiento de sistemas agroforestales, asociación con otros cultivos y cuidados de la plantación (prevención de plagas y enfermedades con poda)¹⁷.

1.2.1.3. Precios

En cuanto al nivel de precios, en general, los precios de cacao orgánico tienen un premio respecto a los precios internacionales del cacao convencional. Sin embargo, al igual que los precios de los demás productos agrícolas, los precios del cacao orgánico certificado están sujetos a variaciones ocasionadas por externalidades como fenómenos naturales y otros factores de índole económica que reducen o expanden la oferta y demanda y presionan los precios al alza o a la baja su contracción. Según estimaciones realizadas en el 2001, el precio puede variar entre 1300 y 1500 dólares por tonelada.

No obstante, si se considera los precios en Comercio Justo¹⁸ el precio puede ser aún más alto. En términos generales, el premio mínimo en "comercio justo" del cacao convencional es de 150 dólares sobre el precio internacional y para cacao orgánico certificado existe un premio adicional de 200 dólares

por tonelada. Incluyendo premios, el precio mínimo del cacao orgánico certificado es entonces de 1950 dólares por tonelada métrica.

1.2.2. La industrialización

La industria procesadora juega un rol muy importante en el circuito orgánico del cacao pues el grueso de las importaciones de cacao en grano va desde las industrias procesadoras hacia el comercio de productos orgánicos. Aquí, es importante mencionar que la gran mayoría de los industriales son de tamaño mediano y pequeño pues los grandes manufactureros aún no se han introducido en el mercado orgánico. En el caso norteamericano la participación de los grandes industriales es aún menor que en el mercado europeo.

Para mencionar algunos ejemplos, el "Proyecto de Productos Orgánicos" (OCP por sus siglas en inglés) fue el primer fabricante y proveedor más grande de chocolates orgánicos y de semielaborados de E.E.U.U. Ellos utilizan cacao orgánico de Costa Rica, Panamá, Perú, Ecuador, Brasil, y también ha participado en el desarrollo del cultivo orgánico en Ghana, Venezuela y Trinidad.

Otros industriales importantes en el mercado internacional son: Green & Black's (fabricante de chocolates con cacao de Belice y Togo), Chocolat Bernrain (empresa suiza productora de chocolate con cacao de Bolivia), Newman's Own Organics.

¹⁶Víctor Valenzuela, "Producción y Comercialización de Cacao Orgánico de Sistemas Agroforestales Indígenas de Talamanca, Costa Rica".

¹⁷Johannes Füssel, y Dinorah Sandino, "Cacao Orgánico, Experiencia de Waslala, Nicaragua".

¹⁸Paralelamente al desarrollo de la producción orgánica, ha aparecido un movimiento relacionado al Comercio Justo, que busca garantizar un precio justo a los pequeños productores.

1.2.3. La comercialización

En lo que se refiere a la comercialización, también los principales nichos son el norteamericano y el europeo, donde, como se ha señalado, se realiza el proceso de industrialización, sobre todo en lo que tiene que ver con el chocolate¹⁹. Se estima, sin embargo, una participación de apenas el 1% del cacao orgánico en el mercado europeo y una proporción menor en el mercado norteamericano.

El ingreso a estos mercados está condicionado a los requisitos de certificación y comercialización vigentes en ambas regiones. Para el caso europeo, un producto no puede ser puesto en el mercado haciendo referencia a la agricultura biológica a menos que tenga un certificado otorgado por un organismo de control acreditado por la CEE.

Por otro lado, toda forma de transacción de los productos biológicos certificados debe ser reportada al organismo de certificación con la ayuda de una ficha de transacción prevista para el efecto, tanto a nivel local como para la exportación. Además, a partir de julio del 2002, la Comisión de la Unión Europea exige que los documentos originales de los certificados de importación y de las autorizaciones de importación sean presentados por el importador para los procedimientos aduaneros. Las aduanas verifican si la autorización de importación está conforme a las informaciones dadas en la carpeta de documentos y emiten su aprobación o negación de circulación en la Unión Europea.

En cuanto al etiquetaje, los productos BIO destinados a la exportación hacia los países de la CEE deben mostrar en su etiqueta los siguientes elementos:

nombre, dirección del vendedor, número de lotes de productos, designación, calificación del producto como BIO y nombre y dirección de los organismos certificadores.

En el caso norteamericano, los certificados, estos son entregados por los agentes de certificación pública y privados, homologados por la USDA, quienes se encargan de verificar la conformidad de la producción y de la manutención conforme a las normas biológicas americanas. La certificación comprende las inspecciones de tierras agrarias y las instalaciones de tratamiento.

Para la comercialización se debe cumplir con las reglas definidas por el Reglamento Nacional Americano de la Agricultura Biológica. Estas reglas estipulan que los productos deben ser certificados por un organismo acreditado por la USDA.

Finalmente, en lo que concierne el etiquetado, todos los productos agrícolas que porten la etiqueta biológica en los Estados Unidos deberán estar conforme a la ley americana de productos biológicos. Los productos americanos destinados a la exportación pueden ser etiquetados de manera a respetar las exigencias del país destinatario o toda exigencia en materia de etiquetado precisado por el comprador situado fuera de los Estados Unidos. Sin embargo, estos productos deberán portar la mención "Únicamente para exportación".

1.2.4. El consumo

La demanda de cacao orgánico ha aumentado de forma muy importante durante la última década. De forma referencial, en el Cuadro No. 12 se presentan algunas cifras sobre el mercado europeo de importaciones de cacao orgánico certificado por países. Como se puede apreciar, los principales países importadores en Europa son Alemania, Países Bajos y Suiza, siendo los dos primeros reexportadores del producto. Bélgica y Reino Unido, aunque no aparecen en el cuadro, tienen un porcentaje mínimo de importación directa (Cuadro No. 12).

¹⁹República Dominicana, el principal productor de cacao orgánico no solo comercializa con cacao en grano sino que adicionalmente su comercio incluye industrializados de cacao orgánico como: cacao en polvo azucarado, manteca de cacao, aceite crudo de cacao, y licor de cacao orgánico.

Cuadro 12
Importaciones de cacao orgánico certificado por países (2002)

País	Importaciones (TM)	% Participación
Alemania	4.675,0	35,3%
Países Bajos	4.100,0	31,0%
Suiza	2.200,0	16,6%
Italia	870,0	6,6%
Francia	1.200,0	9,1%
España	200,0	1,5%
Total	13.245,0	100,0%

Fuente: FLO, ITC, FIBL (2003).

Elaboración: La consultora.

Complementariamente, también ha aumentado la demanda de consumo de chocolate. De hecho se estima que el mercado absorbe el 90% de la producción mundial de cacao en grano, siendo este un nicho en expansión que de acuerdo a estimaciones preliminares podría crecer entre 5 y 10% anualmente. Complementariamente, según datos de la Organización Mundial de Cacao, la tasa anual de crecimiento del mercado bajo comercio justo es del 10 al 15%.

En efecto, un importante atractivo de mercado es el cacao de comercio justo y se estima que existen alrededor de 50 organizaciones de comercio justo en el mundo. Algunos ejemplos son las fundaciones Fairtrade (Inglaterra) y Max Havelaar (Holanda), que garantizan a los pequeños productores precios justos.

Los elementos indicados anteriormente han generado expectativas importantes a nivel de los principales países productores de cacao, que miran grandes potenciales de mercado²⁰. Un primer atractivo se deriva de las expectativas de crecimiento del mercado y la demanda de producto de calidad. En este punto, los países productores de cacao fino o de aroma, entre ellos el Ecuador, tienen grandes oportunidades. Otro elemento de potencial por explotar es el ingreso en nichos donde la participación orgánica es aún reducida.

No obstante, un elemento importante a considerar es la capacidad de mantener el precio sobre el cacao convencional, sobre todo frente a posibles presiones de índole económica (como por ejemplo un exceso de oferta). En este sentido la producción de cacao orgánico debería vincularse, por ejemplo, al movimiento del comercio justo.

²⁰Si inicialmente los productos orgánicos se vendían exclusivamente en tiendas "bio", ahora el efecto demostración ha aumentado las ventas incluso en tiendas tradicionales y supermercados.



SEGUNDA PARTE

ENTORNO NACIONAL DE LA CADENA DEL CACAO Y DEL CIRCUITO ORGÁNICO DEL CACAO

2.1. El cacao en la economía nacional

El Ecuador ha sido por historia uno de los principales productores de cacao fino y de aroma a escala mundial, produciendo en la actualidad aproximadamente el 60% de la producción mundial de tipos de cacao. Este producto ha tenido además importantes contribuciones para la economía nacional; siendo uno de los principales productos de exportación (cuarto producto agrícola exportado), su participación dentro del PIB total promedia el 0,5% y dentro de PIB agropecuario de aproximadamente 6%. Además, es un importante generador de empleo: Se estima que aproximadamente 500.000 personas se encuentran vinculadas a la actividad, lo que representa el 4% de la PEA nacional y el 12% de la PEA agrícola.

2.1.1. Actores que participan en la cadena del cacao convencional

La producción de cacao tiene todo un grupo de encadenamientos que inician a nivel de los productores individuales que producen cacao en grano y terminan en el mercado interno o externo. En este proceso están involucrados varios actores como las unidades de producción asociadas, los intermediarios, la industria casera, la industria de elaborados y los

exportadores de cacao en grano. A continuación se describen las posibles relaciones entre actores:

1. **Los productores individuales de cacao en grano:** Aquí se encuentran productores de diferente tamaño que participan en la etapa de producción. Estos se relacionan con otros actores en la etapa de comercialización, cuando dirigen su producto a las asociaciones de productores, a los intermediarios de cacao en grano, a la industria de elaborados, a la industria de semielaborados, o a los exportadores de cacao en grano.
2. **Las asociaciones de productores:** Se refieren a agrupaciones de productores que participan básicamente en el proceso de comercialización dirigiendo el producto de los asociados hacia intermediarios o directamente a la industria de elaborados, la industria de semielaborados o los exportadores de cacao en grano.

Aproximadamente 250 áreas es de productores no asociados, el intermediario no participa en el mejoramiento de calidad solo comercializa
3. **Los intermediarios:** Luego de recibir el producto de productores independientes o asociados, los intermediarios tienen la opción de comercializarlo con la industria de semielaborados, la industria de elaborados o los exportadores de cacao en grano.
4. **La industria de semielaborados:** Son los industriales que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, pasta, licor). Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo.
5. **La industria de elaborados:** Son los industriales que procesan el cacao hasta productos elaborados como el chocolate. En términos de comercialización, dirigen el producto final hacia el mercado de exportación (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno.
6. **Los exportadores de Cacao en grano:** Su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de estándares de calidad para las diferentes variedades de cacao.

2.1.2. La producción

La producción de cacao en el Ecuador corresponde a la variedad Nacional y Complejo Híbrido Nacional por



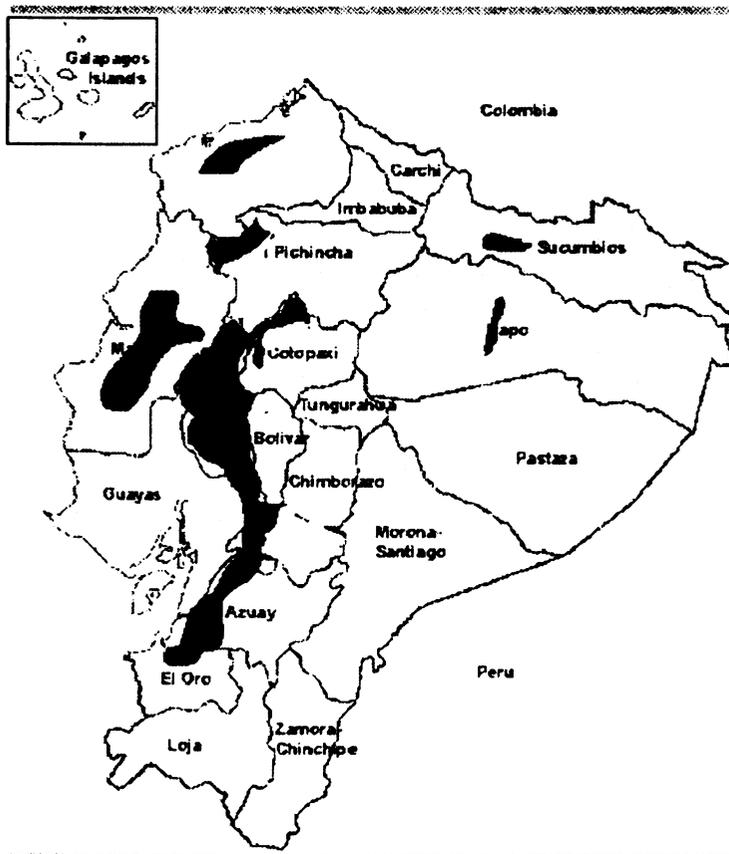
Trinitario, bajo la designación internacional, aunque se diferencia de otros cacaos producidos internacionalmente por su sabor y aroma floral que lo hacen característico.

En cifras, según datos del último censo nacional agropecuario²¹, la producción de cacao en el Ecuador abarca aproximadamente 243.059 hectáreas como cultivo solo, y 190.919 hectáreas como cultivo asociado (en total 433.978 hectáreas). En esta superficie se producen aproximadamente 100.000 toneladas métricas anuales (estimación 2003/2004), lo que significa un rendimiento que va de 5 a 6 quintales por hectárea anuales²².

2.1.2.1. Distribución geográfica

Como se aprecia en el mapa siguiente, la producción de cacao en el Ecuador está distribuida a lo largo de 12 provincias y el cultivo se lo realiza de manera independientemente o en forma asociada con otros cultivos. Sin embargo, la mayor concentración se verifica en las provincias del litoral.

Diagrama 1
Ubicación geográfica de los productores de cacao en el Ecuador



Fuente: Proyecto SICA-Banco Mundial.
Elaboración: Proyecto SICA-Banco Mundial.

En lo que corresponde únicamente a cultivo independiente, la provincia de Los Ríos abarca el 24.1% de la producción, Guayas el 21.08%, Manabí el 21.63%, Esmeraldas el 10.09% y El Oro el 7.69%. El resto se ubica en la Sierra y Amazonia. En total existen aproximadamente 58.466 unidades productivas agropecuarias, de las cuales el 50% tienen superficie de 1 a 10 hectáreas, 17% una superficie de hasta 20 hectáreas, 20% hasta 50 hectáreas y 13% tienen una superficie superior a 50 hectáreas.

Por otro lado, en cuanto a cultivo asociado, el 80% se produce en la región litoral y 20% en la Sierra y Amazonia. Bajo esta forma de cultivo existen 38.360 unidades productivas agropecuarias, distribuidas de la siguiente manera: 49% tienen de 1 a 10 hectáreas, 20.35% de 10 a 20 hectáreas, 20.66% de 20 a 50 hectáreas y 10% tienen superficies superiores a 50 hectáreas.

2.1.2.2. Tipificación de los productores

La tipificación de los productores se puede realizar en función de varios criterios²³. En general, se puede hablar de productores pequeños, medianos y grandes, los cuales se diferencian entre sí por la variedad producida, el nivel tecnológico utilizado y el mercado de destino del producto. Los productores pequeños, generalmente producen una variedad de cacao tipo Nacional (Híbrido Nacional-Trinitario), utilizan muy poca mano de obra, y las labores de cuidado de la plantación son mínimas.

²¹Proyecto SICA-Banco Mundial.

²²Este es un rendimiento bastante bajo en comparación a otros países productores. Ello se explica en los bajos niveles de capacitación y transferencia tecnológica, la dificultad de acceso a crédito, entre otros.

²³IICA, Estudio de competitividad de la cadena del cacao.

Los productores medianos producen también la variedad Tipo Nacional, pero las labores de cuidado de la plantación son importantes: podas fitosanitarias, fertilización y control de plagas. Finalmente, los grandes productores se caracterizan por el mayor empleo de mano de obra y el uso de agroquímicos. La producción de estos dos grupos se destina prioritariamente al mercado internacional.

Otro criterio de tipificación puede ser la forma de manejo de cultivo. Aquí se puede dividir a los productores en convencionales y productores de cacao orgánico. Estos últimos, son productores cuyos métodos productivos se han adaptado a la reglamentación de la agricultura orgánica, y a los cuales se hará referencia en la siguiente sección.

2.1.2.3. Análisis económico:

Costos y Beneficios

Los costos y beneficios de la producción de cacao convencional difieren de un productor a otro dependiendo de su tamaño y el grado de labores culturales que demande la plantación. No obstante, para fines analíticos se ha tomado los costos referenciales de tres productores ubicados en tres áreas geográficas diferentes.

En primer lugar, en la provincia del Guayas, para el año 2003, se ha determinado un costo de producción total de 281 dólares por hectárea, para un productor mediano²⁴, valor que cubre las actividades de roza (3 veces al año), podas de mantenimiento, podas fitosanitarias, bombeo de agua por gravedad, mantenimiento de canales, cosecha, secado y transporte hasta el centro de acopio. Justamente, este es uno de los más altos costos de producción porque incluye un costo de riego para

mantener las plantaciones (sobre todo en la época de verano).

Por el lado del rendimiento obtenido de la producción, este es de aproximadamente 8 quintales, que determinan un ingreso bruto de 640 dólares por hectárea (tomando un precio referencial de 80 dólares por quintal) y una rentabilidad de 127%²⁵. Esta rentabilidad es también una de las más altas debido a la calidad de los suelos, el uso de agua de riego en verano y a las buenas prácticas de cuidado de la plantación.



²⁴Para este estudio se dividieron los productores por su tamaño en pequeños, medianos y grandes. Los pequeños son aquellos que poseen hasta cuatro hectáreas, los medianos son los que poseen entre 4 y 12 hectáreas de cultivo y los grandes son los que poseen más de 4 hectáreas de cultivo. Esta clasificación se describe con mayor profundidad en la sección referente al cacao orgánico.

²⁵Esta rentabilidad se obtiene como la relación entre ingreso neto y el total de costos.

Cuadro 13

Estimación de costos y beneficios en la Organización El Deseo (cacao convencional)

SISTEMA: MANTENIMIENTO DE 1 ha DE CACAO CONVENCIONAL

PRODUCTOR: SR. VICTOR HARO COMUNIDAD: EL DESEO

No.	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Roza (3 v/a)	Jornal	15	5	75
2	Podas de mantenimiento	Jornal	6	6	36
3	Podas fitosanitarias	Jornal	3	5	15
4	Riego (tasa anual/ha)	\$			2
5	Bombeo de agua para riego por gravedad	Jornal	6	5	30
6	Mantenimiento de canales	Jornal	6	5	30
7	Mantenimiento de bomba	\$			20
8	Uso de herramientas	\$			10
9	Cosecha	Jornal	8	5	40
10	Secado	Jornal	3	5	15
11	Transporte hasta El Deseo	Qq	8	1	8
12	Total costos	\$			281
13	Rendimiento	qq seco	8		
14	Costo unitario	\$/qq seco			35,125
15	Precio de venta	\$		80	
16	Ingreso bruto	\$			640
17	Ingreso neto	\$			359
18	Rentabilidad	%			127

Fuente: GTZ (2003).

Elaboración: GTZ (2003).

En el caso de la provincia de El Oro, la situación varía un poco. Los costos de producción alcanzan 200 dólares e incluyen roza (2 veces al año), podas de mantenimiento y fitosanitarias, cosecha, transporte y secado, pero no se realizan actividades de riego. Es importante notar que se mantienen los costos elevados a pesar de la reducción de actividades productivas debido al mayor costo de los jornales.

Por el lado del rendimiento por hectárea, es menor que el

caso tomado para la provincia de Guayas justamente debido a que el productor no utiliza riego en su plantación y los cuidados son menores. Esto determina una diferencia importante del ingreso bruto, que llega a los 320 dólares y una rentabilidad porcentual de 70%.

Cuadro 14

Estimación de costos y beneficios en la organización El Progreso (cacao convencional)

SISTEMA: MANTENIMIENTO DE 1 ha DE CACAO CONVENCIONAL

PRODUCTOR: SR. ANGEL TORRES COMUNIDAD: EL PROGRESO

No.	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Roza (2 v/a)	Jornal	12	7	84
2	Podas de mantenimiento	Jornal	6	7	42
3	Podas fitosanitarias	Jornal	3	7	21
4	Uso de herramientas	\$			10
5	Cosecha	Jornal	4	7	28
6	Transporte hasta El Progreso	Qq	4	1	4
7	Secado	Jornal	1,5	7	10,5
8	Total costos	\$			199,5
9	Rendimiento	qq seco	4		
10	Costo unitario	\$/qq seco			49,9
11	Precio de venta	\$		80	
12	Ingreso bruto	\$			320
13	Ingreso neto	\$			140,5
14	Rentabilidad	%			70

Fuente: GTZ (2003).

Elaboración: GTZ (2003).

Finalmente, en el caso de la provincia de Bolívar, el costo promedio de producción es de 137 dólares por hectárea (el más bajo de los tres casos analizados pues no utiliza riego en la plantación debido a que el clima de la zona facilita el cultivo sin necesidad de recurrir a este sistema y además el valor del jornal es también bajo). Para el caso de este productor, con un rendimiento por hectárea de aproximadamente 4 quintales, la rentabilidad estimada llega al 134%.

En suma, se puede concluir que existe una relación directa entre las labores realizadas en el cultivo y la rentabilidad: Mientras mayores cuidados se den a la plantación, existe un mayor rendimiento (medido a través del número de quintales producidos) que puede compensar el aumento de costos y lograr una rentabilidad económica más alta (asumiendo costos de insumos y precios constantes). En los casos en los cuales las labores culturales son menores, la calidad del suelo y del clima es un factor determinante del rendimiento y por consiguiente de la rentabilidad.



Cuadro 15

Estimación de costos y beneficios en la organización San José del Tambo (cacao convencional)

SISTEMA: MANTENIMIENTO DE 1 ha DE CACAO CONVENCIONAL

PRODUCTOR: SR. LIBER MICHILENA COMUNIDAD: SAN JOSE DEL TAMBO

No.	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Roza (2 v/a)	Jornal	12	5	60
2	Podas de mantenimiento	Jornal	4	5	20
3	Podas fitosanitarias	Jornal	3	5	15
4	Uso de herramientas	\$			10
5	Cosecha	Jornal	4	5	20
6	Transporte hasta San José	Qq	4	1	4
7	Secado	Jornal	1,5	5	7,5
8	Total costos	\$			136,5
9	Rendimiento	qq seco	4		
10	Costo unitario	\$/qq seco			34,1
11	Precio de venta	\$		80	
12	Ingreso bruto	\$			320
13	Ingreso neto	\$			183,5
14	Rentabilidad	%			134

Fuente: GTZ (2003).

Elaboración: GTZ (2003).

2.1.3. La industrialización

La industrialización del cacao se refiere a los procesos de preparación de semielaborados (torta, pasta o licor, manteca, polvo) y elaborados (chocolates en varias presentaciones), en los cuales se emplea aproximadamente el 27% de la producción nacional²⁶.

El proceso de transformación sigue una serie de pasos entre los que se indican: la selección y limpieza del cacao en grano, la tostada y trituration, la separación de la cascarilla y otros residuos. Luego se realiza el conchado y aplicación de aditivos que permiten obtener el licor o pasta de cacao, utilizado para la elaboración de chocolates. Si se quiere

obtener manteca de cacao, y torta, se realiza un proceso de presamiento del licor de cacao.

En este proceso participan tanto industrias grandes como pequeñas y artesanales, con una capacidad instalada de aproximadamente 70 mil toneladas anuales para el procesamiento. Las primeras destinan su producto

²⁶Como se había mencionado, la producción nacional alcanza unas 100.000 TM anuales.

básicamente a la exportación, mientras que las segundas dirigen su producto hacia el mercado interno.

Se estima que en el país existen unas 10 industrias grandes dedicadas a la producción de torta, pasta o licor, manteca, polvo y elaborados de cacao y que destinan su producto básicamente al mercado internacional. Las industrias pequeñas se dedican a la producción de chocolates, caramelos y bombones.

Las industrias pequeñas más conocidas son la Fábrica BIOS, La Perla, Chocolateca, Rualdos, Merelitt, las cuales están ubicadas en la provincia de Pichincha. Las firmas Incacao, Edeca, Colcacao se ubican en la provincia del Guayas. De otro lado, las principales industrias grandes son: La Universal, Nestlé e Indexa.

2.1.4. La comercialización

Como se ha mencionado, la comercialización de cacao puede darse hacia el mercado interno o externo, en

distintas presentaciones: en grano (crudo, tostado, o residuos) o industrializado (pasta de cacao, manteca, grasa, aceite de cacao, cacao en polvo, chocolate y demás preparaciones alimenticias).

En lo que se refiere al mercado externo, el cacao industrializado se comercializa básicamente bajo cuatro presentaciones: licor, manteca, polvo y torta; el cacao en grano se clasifica de acuerdo a un conjunto de parámetros de calidad tal como se muestran a continuación²⁷:

- ASE: Arriba Superior Época (51% fermentado mínimo, 25% violeta máximo, 18% pizarroso máximo, 6% defectuoso máximo)²⁸.
- ASN: Arriba Superior Navidad (52% fermentado, 25% violeta, 18% pizarroso, 5% defectuoso).
- ASS Arriba Superior Selecto (65% fermentado, 20% violeta, 12% pizarroso, 3% defectuoso).
- ASSPS: Arriba Superior Summer Plantación Selecta (85% fermentado, 10% violeta, 5% pizarroso, 0% defectuoso).
- ASSS: Arriba Superior Summer Selecto.

Respecto a los montos exportados, el volumen de exportaciones presenta importantes fluctuaciones de un año a otro, dependiendo fundamentalmente de los niveles de producción y los factores que afectan a esta. A continuación se presentan algunas estadísticas de exportación registradas por ANECACAO (Cuadro No. 16).

Cuadro 16
Exportaciones de cacao en grano e industrializado en el Ecuador, en volumen (TM)

Presentación	Calidad	1999	2000	2001	2002	% 2002
	ASE	43.455	22.165	25.142	27.114	47%
	ASN		248	212	25	0%
	ASS	13.149	15.211	18.319	20.058	35%
	ASSPS	75	25	11		0%
En grano	ASSS	9.444	14.382	11.358	10.176	18%
Total en grano		66.123	52.032	55.043	57.373	78%
	Licor	9.368	5.763	5.385	5.837	35%
	Manteca	12.051	14.909	7.809	4.836	29%
	Polvo	5.357	5.949	4.835	3.752	23%
Industrializado	Torta	6.795	9.501	3.654	2.102	13%
Total industrializado		33.571	36.122	21.684	16.526	22%
Total general		99.694	88.153	76.727	73.899	100%

Fuente: ANECACAO (2003).

Elaboración: La consultora.



²⁷CORPEI, Caracterización del sector cacao.

²⁸Se define como pizarrosos a los granos que muestran un color pizarroso en la mitad o más de la superficie.

Un primer elemento que se aprecia en el cuadro desde 1999 hasta el 2002 el total de exportaciones de cacao (en grano e industrializado) ha tenido una reducción (25%). No obstante, esta reducción se ha dado sobre todo en lo que corresponde a exportaciones de cacao industrializado que han caído en 50% mientras la reducción de la cantidad de cacao en grano ha bajado en solo 13%.

El segundo elemento que aparece en el cuadro es que la mayor parte del cacao se exporta en grano pues el fuerte de la demanda externa se da bajo esta presentación ya que los procesos de industrialización se realizan principalmente en los países desarrollados. No obstante, los porcentajes de participación de cada rubro varían de acuerdo al año. Así, mientras en 1999 el 66% del cacao se exportaba en grano, en el 2002 este tipo de exportación representó un promedio de 78% del total de exportaciones. Las cantidades restantes en cada año se exportaron en forma industrializada en las presentaciones ya señaladas previamente.

Es importante mencionar que dentro de las exportaciones de cacao en grano, la mayor participación es del cacao tipo ASE, seguido por el cacao ASS y finalmente el cacao ASSS. Sin embargo, entre 1999 y 2002, el cacao ASE ha perdido importancia frente al cacao ASS. En cuanto al producto industrializado, el mayor porcentaje se comercializa como licor, seguido muy de cerca por la manteca y el polvo de cacao.

Para el año 2003 las cifras a junio indican un monto total de exportación de cacao en grano de 33.637 TM, de los cuales el 42% es cacao ASE, el 41% es cacao ASS y el 17% es cacao ASSS, manteniéndose la tendencia descrita en el cuadro anterior. Los principales actores que participan en el mercado internacional como exportadores son Gonzalo Martinetti, Colonial Cocoa del Ecuador, Inmobiliaria Guangala, Fundación Maquita Cuchunchic, Quevexport, Eximore Cía. Ltda., y Cofina S.A., cuyas participaciones agregadas alcanzan el 64,22% del total del mercado.

Para cacao industrializado, las cifras a junio revelan una cifra de 10.300 toneladas métricas, distribuidas de la siguiente forma: 32% manteca de cacao, 24% licor, 23% torta y 21% polvo. Las principales empresas exportadoras son: Triari S.A. (53% del total de exportaciones de preparados), Nestlé Ecuador (25%), Telcano S.A. (13%) e Infelersa S.A. (8%).

En lo que se refiere al nivel de precios, se verifica un comportamiento cíclico como resultado de la oferta y

demanda mundial. En los períodos de exceso de oferta mundial, los precios tienden a la baja y viceversa. Para julio de 2003 los precios referenciales de exportación por saco de 45,36 gr. se ubicaron en 67.33 dólares para el tipo ASE, 71.78 dólares para el tipo ASS, 73.73 dólares para el tipo ASSS y 77.43 dólares para el tipo ASSPS (mientras que en enero se ubicaban aproximadamente 25% más arriba)²⁹.

2.1.5. El consumo

Los principales nichos de consumo del cacao ecuatoriano se encuentran en el mercado internacional (hacia donde se dirige aproximadamente el 75% de la producción total de cacao, sea en forma de cacao en grano, sea en forma de elaborados y semielaborados³⁰). El Cuadro No. 17 muestra que los principales nichos se encuentran en Europa (Alemania, Francia e Inglaterra, que abarcan el 40% de la demanda total) y los Estados Unidos (33%).

Por actores, en lo que corresponde a cacao en grano, son cinco las empresas que abarcan el 62% de las exportaciones ecuatorianas: Transmar Comodity Group (25% del total exportado), Blommer Chocolate (13%), Walter Matter S. A. (10%), ED&F Man Cocoa (8%), Daarnhouwer (7%). Otros consignatarios de menor tamaño son: Mitsubishi Corporation, Cía. Nacional de Chocolates S.A., Itochu International, Touton S. A., Ferrero S. P. A., Orebi et Cie.

²⁹Proyecto SICA-Banco Mundial.

³⁰Este porcentaje varía dependiendo de la tendencia anual de las exportaciones. En el año 99 por ejemplo se exportó casi la totalidad de la producción, estimada en 100.000 TM anuales).

Cuadro 17

Exportaciones de cacao ecuatoriano por país de destino, en volumen (TM) (1999-2002)

Continente	1999	2000	2001	2002	% 2002
Asia	3.831	6.254	3.651	5.231	7%
Centroamérica	2.359	2.911	629	719	1%
Europa del Este	593	259	280	277	1%
Norteamérica	50.767	33.335	32.050	24.355	32%
Oceanía	748	731	668	690	1%
Sudamérica	16.979	13.418	8.081	13.319	18%
Unión Europea	24.416	31.246	31.368	29.309	40%
Total general	99.694	88.153	76.727	73.899	100%

Fuente: ANECACAO (2003).

Elaboración: La consultora.

Por el lado del cacao industrializado, las principales empresas que participan como consignatarios son Real Products (34% del total exportado), General Cocoa (15%) & Trading Corp. (14%), Unicom, Transmar Comodity Group (7%), Nestlé Chile (5%), y ADM Cocoa (5%). El resto de los consignatarios tienen participaciones inferiores al 5% y abarcan el 20% de las exportaciones de los productos

semielaborados y elaborados.

Es necesario mencionar aquí que adicionalmente al saldo de la producción de cacao no exportada (en forma de cacao en grano o de semielaborados y elaborados), en el país también se registran importaciones, sobre todo de productos elaborados de cacao como chocolate, siendo sus principales proveedores Colombia, Estados Unidos, Brasil, Argentina, entre otros (Cuadro No. 18). Esto evidencia una tendencia del comercio internacional actual que se refiere al intercambio en doble vía, no obstante de registrar una balanza comercial positiva para el producto.

Cuadro 18

Importaciones de cacao en el Ecuador, en volumen (año 2002)

Tipo de importación	País de origen	Kilos	%
Cacao en grano crudo	Perú	17,53	0%
Cacao en polvo sin edulcorantes	Alemania, EE.UU.	0,01	0%
Cacao en polvo con edulcorantes	Colombia, EE.UU. Reino Unido, Alemania	406,89	10%
Otras preparaciones de cacao	Colombia, Bélgica, EE.UU., Guatemala, Chile	162,37	4%
Chocolates rellenos	EE.UU., Chile, Italia, Argentina, Grecia, Venezuela, Brasil, Alemania	520,00	13%
Chocolates sin relleno	Colombia, Chile, EE.UU., Brasil, Argentina, Guatemala	1.104,29	28%
Otros chocolates	Chile, Colombia, Argentina, Italia, Brasil, Bélgica, EE.UU. Perú, Canadá	1.785,29	45%
Total general		3.996,35	100%

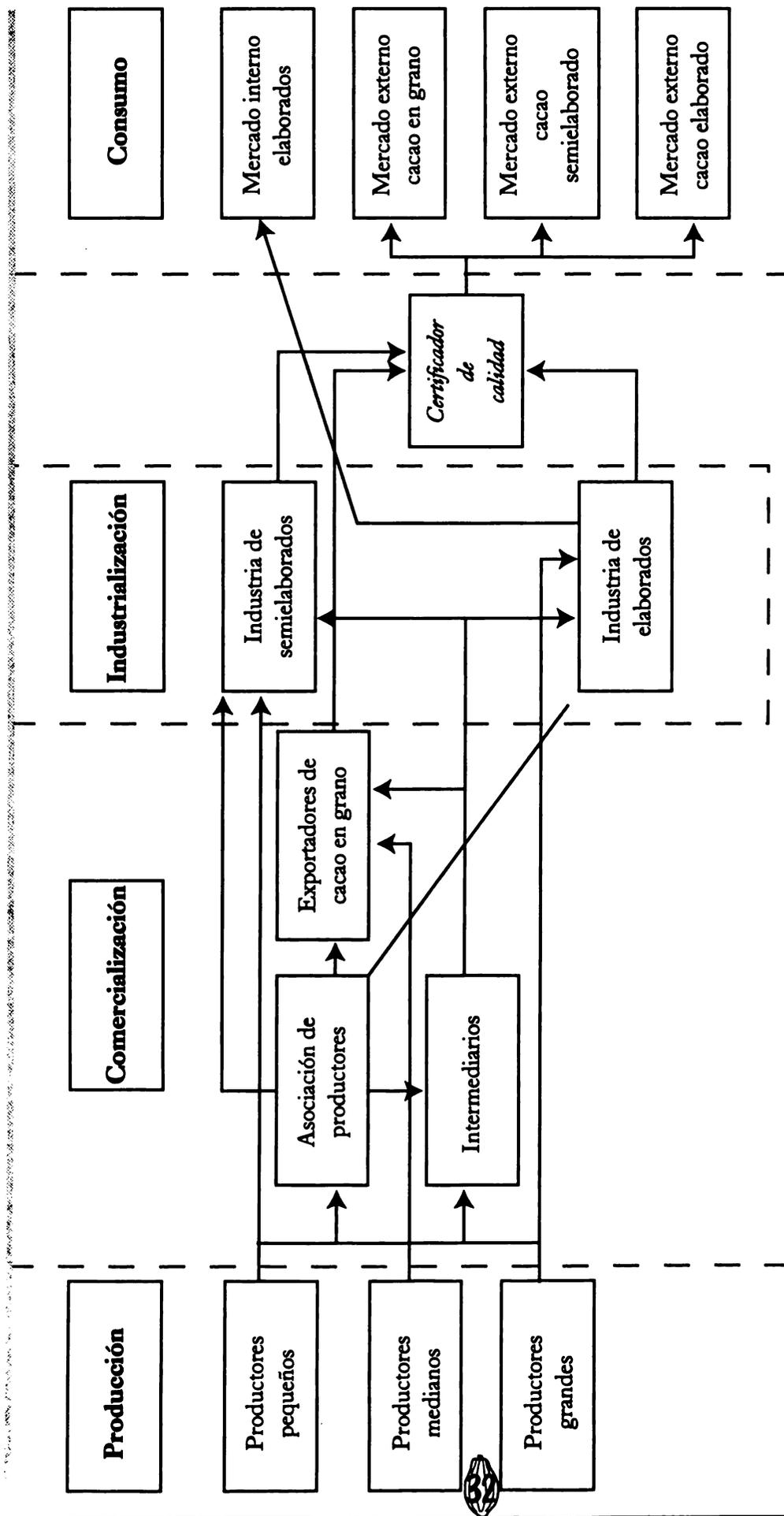
Fuente: BCE (2003).

Elaboración: La consultora.



2.1.6. Estructura gráfica de la cadena de cacao

Diagrama 2
Estructura gráfica de la cadena de cacao convencional



Fuente: SICA, CORPEI (2003).
Elaboración: La consultora.

2.2. El cacao orgánico en el Ecuador

2.2.1. Descripción del circuito del cacao orgánico certificado en el Ecuador

El cultivo orgánico en el Ecuador es una forma de explotación que está ganando espacio en el agro desde fines de la década de los noventa. En el caso del cacao, se han formado organizaciones que reúnen productores orgánicos certificados y que han obtenido su certificación de las empresas que operan en el país que son Ecocert, BCS y Bio Latina. Estas certificadoras tienen el aval internacional para certificar la producción y comercio de los productos orgánicos.

Entre los principales requisitos para la certificación se señalan: verificación del estado de las huertas y uso de agroquímicos³¹, control de los centros de acopio, control de áreas de fermentación, tendales y bodegas. La certificación es condicional al no uso de agroquímicos ni sustancias prohibidas por la agricultura orgánica y requiere además un control técnico permanente que se realiza a través de visitas de inspección.

Estas visitas determinan el respeto de las normas orgánicas y posibles necesidades de mejoramiento de los procesos de producción y cosecha (por ejemplo, uso de abonos orgánicos, control manual de maleza, unificación de fechas de recolección) y post-cosecha (mejoramiento de infraestructura, control biológico en bodegas, separación del producto orgánico del no certificado), y eventualmente se determinan sanciones de incumplimiento entre las que se incluyen la suspensión de la certificación.

De esta forma se garantiza el



cumplimiento de normas internas mínimas de calidad de cacao orgánico como en el caso de la UNOCACE, entre las que se citan: índice de humedad inferior al 7%, índice de almendra mayor a 1,15 gramos por pepa, impurezas de 0%, fermentación de 31-45%, violeta inferior al 17%, pizarras menores al 3%, moho menor al 2% y cortes defectuosos inferiores al 2%.

Las siguientes organizaciones poseen superficies de cacao certificado, sin embargo solo UNOCACE y MCCH se encuentran comercializando el producto como orgánico. Las demás organizaciones aunque poseen certificación, su principal motivación en la comercialización se encuentra alrededor de los productos banano y orito asociados al cacao.

³¹En caso de existir uso de agroquímicos se debe aislar la producción afectada para evitar la contaminación cruzada. En caso de no ser posible se suspende la certificación hasta futuras verificaciones. Lo mismo sucede en el control de centros de acopio y fermentación.

Cuadro 19
Organizaciones productoras de cacao orgánico en el Ecuador³²

No. Organización	Lugar-origen	Beneficiarios	Volumenes por año 2003	Volumenes por año 2004 *	Características	Certificación	Observaciones Comercialización	Persona contacto teléfono, e-mail
1. Unión de Organizaciones Campesinas de Cacaoteras del Ecuador (UNOCACE)	Guayas, Los Ríos, El Oro, Cañar y Bolívar	346 familias de 11 organizaciones de pequeños productores	537 ton	600 ton/año	3123 ha de cacao nacional fino y de aroma certificadas, producido en sistemas agroforestales amigables con el ambiente	ECOCERT	Comprometida su comercialización	Fredy Cabello Tel: 042293662 unocace@on.net.ec
2. Maquita Cusunchic Comercializando como Hermanos (MCCH)	Manabí, Poza Honda	200 productores de organizaciones de pequeños productores	80 ton	100 ton/año	Cacao nacional	ECOCERT	Comprometida su comercialización	José Santos Tel: 042350824 josantos@telconet.net
3. Organizaciones de APAL 	El Oro, Azuay y Guayas (organizadas al margen izquierdo de la vía Naranjal-El Guabo / pie de Cordillera)	6 organizaciones de productores pequeños y medianos		200 ton	Plantaciones de cacao nacional (2400 ha certificadas) producido en sistemas agroforestales, asociado con café, banano y otras frutas	BCS Öko-Garantie	Producción sin comercialización como orgánico	Rosa Zambrano Tel. 07960249 apal@ecua.net.ec
4. Asociación El Guabo	El Oro, Azuay (pie de cordillera)	Organizaciones de productores pequeños y medianos		120-150 ton/año	Plantaciones de cacao nacional producido en sistemas agroforestales, asociado con banano (800 ha certificadas)	SKAL	Producción sin comercialización como orgánico	Jorge Ramírez/ Edinson Aguilar 07951046 elguabo@ecua.net.ec

³²Las organizaciones forman parte de una muestra que fue tomada para efectos del presente estudio.

CARACTERIZACIÓN DEL CIRCUITO ORGÁNICO DE LA CADENA DE CACAO EN EL ECUADOR

No. Organización	Lugar-Origen	Beneficiarios	Volúmenes por año 2003 2004 *	Características	Certificación	Observaciones Comercialización	Persona contacto teléfono, e-mail
5	Grupo Prieto El Oro	Haciendas bananeras/ cacaoteras	80 ton/año.	Plantaciones de cacao nacional (80%) y CCN51 (20%)	BCS Öko- Garantie	Producción sin comercialización como orgánico	Pablo Prieto 07 939754 pprieto@eo.pro.ec
6	ECOLSUR / Cerro Azul	Organización conformada por 78 productores	130 ton/año	1270 ha de cacao tipo nacional	BCS Öko- Garantie		Galo Durazno 07 888 943 ecolsur@hotmail.com
7	ECOLSUR Nuev./Cerro Azul	Organización conformada por 31 productores	25 ton. /año	321 ha de cacao tipo nacional	BCS Öko- Garantie	Sin comercialización como orgánico	Galo Durazno 07 888 943 ecolsur@hotmail.com
8	La Isla Primavera	Organización conformada por 34 productores	50 ton /año	185 ha cacao tipo nacional	BCS Öko- Garantie	Sin comercialización como orgánico	

Fuente: PAC GTZ (2003).
Elaboración: La consultora.
• Proyección 2004.



Cada una de estas organizaciones participa del circuito del cacao orgánico certificado en Ecuador. Dentro de este circuito, se identifican además un conjunto de actores que se interrelacionan a nivel de la producción, de la comercialización, de la industrialización y del consumo (Ver Diagrama No. 3).

A nivel productivo se encuentran productores de tamaño pequeño, mediano y grande, con certificación individual o como miembros de una asociación. A nivel de la comercialización, se identifican dos alternativas: organizaciones de base o productores independientes (generalmente de tamaño grande) que se encargan de trazar el producto en los mercados internacionales.

A nivel de industrialización³³, se ubican unas cuantas empresas caseras productores de elaborados, básicamente para autoconsumo. Finalmente a nivel de consumo se encuentran básicamente los mercados internacionales de productos orgánicos (en el caso del cacao son compradores de cacao en grano). Adicionalmente, se encuentran los prestadores de servicios que actúan en varias líneas, entre las cuales se menciona la certificación, la asistencia técnica a los procesos productivos, entre otros.

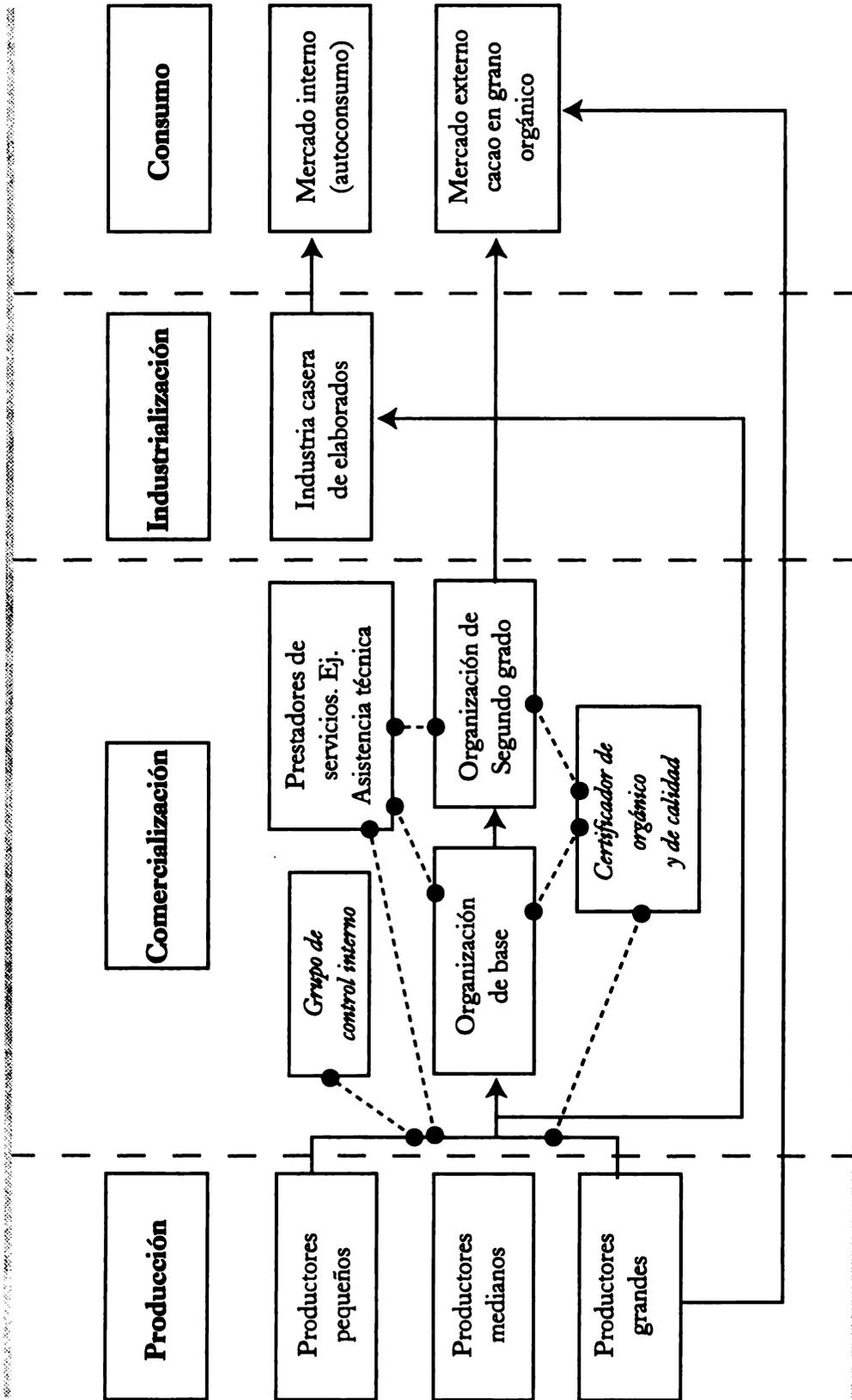
En este estudio, debido a la escasez de información de segundo grado, el análisis de cada uno de los elementos y actores del circuito se hará tomando como referencia la organización UNOCACE.

³³El proceso de industrialización de cacao orgánico es casi nulo. Básicamente la fabricación de elaborados de cacao es para autoconsumo. Para motivos de análisis en los subsecciones posteriores correspondientes a industrialización, se hará referencia al proceso de post-cosecha.

2.2.2. Estructura gráfica del circuito del cacao orgánico certificado

Diagrama 3

Estructura gráfica del circuito del cacao orgánico



Fuente: Entrevistas zona.
Elaboración: La consultora.



2.2.3. Caso de Estudio: La UNOCACE

La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador "UNOCACE", creada el 2 de febrero de 1999, es una organización de segundo nivel sin fines de lucro, conformada por 17 organizaciones campesinas, que agrupan a 950 pequeños productores de cacao nacional fino y de aroma, ubicados en las provincias de Los Ríos, Guayas, El Oro, Bolívar y Cañar; con una extensión de 5.000 ha y una producción de 25.000 qq de cacao cada año.

UNOCACE exporta actualmente cacao orgánico fino o de aroma, bajo la certificación F-32600 emitida por Ecocert Internacional regidos por el Reglamento de Agricultura Orgánica CEE No. 2092/91, para KAOKA Francia. Su misión es desarrollar y fortalecer la organización para lograr su crecimiento organizacional, productivo, comercial y empresarial autogestionario.

Se ha tomado como caso de estudio la UNOCACE puesto que se trata de una de las organizaciones más representativas

a nivel nacional que lleva adelante un proyecto ecológico de cultivo de cacao. En efecto, tiene un área de influencia considerable, y sus posibilidades de proyección a futuro son bastante alentadoras, por lo que permite entender a profundidad las lógicas y dinámicas de la producción de cacao (para más información revisar el anexo No.5).

En el cuadro No. 20 se puede apreciar la estructura organizativa de la UNOCACE. Como se aprecia, la producción está distribuida entre las 17 organizaciones de base que forman parte del proyecto orgánico, las que reúnen a 543 familias dedicadas a la producción agrícola orgánica (Cuadro No. 20).

Cuadro 20
Organizaciones de productores(as) orgánicos miembros de UNOCACE

ORGANIZACIÓN CAMPESINA		# DE SOCIOS	HECTÁREAS TOTAL	PRODUCCIÓN QQ	TIPO DE CACAO	
# FILIAL	PROVINCIA	AFILIADOS	NÚCLEO	ANUAL	PRESENTACIÓN	
1	Asoc. Mor.Unión y Progreso	Los Ríos	82	360	1800	1
2	Asoc. 2 de Mayo	Guayas	28	126	750	1
3	Coop. 6 de Julio	Guayas	54	400	2400	2
4	Asoc. Bella Isla	Guayas	18	120	600	2
5	Asoc. Buena Suerte	Guayas	37	150	1000	1
6	Asoc. El Deseo	Guayas	19	150	900	1
7	Asoc. El Progreso	El Oro	37	300	1800	1
8	Asoc. El Rosario	Bolívar	39	280	1400	1
9	Asoc. La Cruz	Los Ríos	23	250	1000	1
10	Coop. Nva. Unión Campesina	Guayas	36	350	2100	2
11	Asoc. Tomás Arboleda	Guayas	24	90	450	1
12	Coop. Triunfadores del 80	Guayas	14	300	1500	2
13	Asoc. Villanueva	Guayas	31	250	1500	2
14	Asoc. Voluntad de Dios	Guayas	13	100	500	1
15	Asoc. Sucia	Cañar	14	320	1920	2
16	Asoc. San José del Tambo	Bolívar	38	250	1500	1
17	Comité La Leonera	Bolívar	36	200	500	1
Total		543	3996	21620		



Como se puede apreciar, la mayor concentración está en la provincia de Guayas, donde se cultivan aproximadamente 2136 ha. Sin embargo, como ya se ha señalado, para objeto de este estudio se ha realizado una estratificación geográfica que considera tres provincias: Guayas, El Oro y Bolívar y particularmente las Asociaciones El Deseo, El Progreso y San José de Tambo.

2.2.3.1. Actores que participan en el circuito

El circuito del cacao orgánico manejado por UNOCACE está conformado por varios actores. En primera instancia están los productores individuales quienes se encargan de las labores de producción, cosecha y desgrane del cacao orgánico, respetando las normas de este tipo de producción. Enseguida se ubica la organización de base³⁴, que, a través de su centro de acopio, realiza las actividades de fermentación y secado del producto. Adicionalmente, dependiendo de la organización de la directiva y de la coordinación como la organización de segundo grado, realiza actividades de capacitación en la producción orgánica. Esta capacitación se refiere a mejores prácticas de cultivo como uso de abonos orgánicos, entre otros.

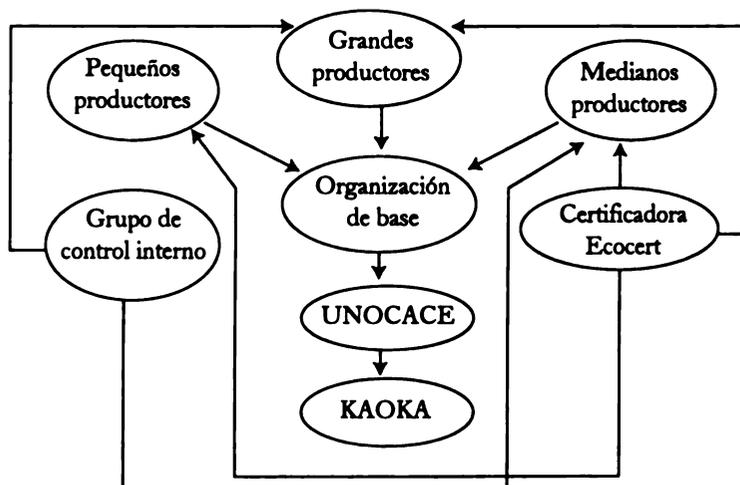
Paralelamente, se ubica el grupo de control interno, encargado de la supervisión de las normas orgánicas (control que se realiza aleatoriamente entre los productores, periódicamente), así como de brindar asistencia técnica para realizar mejoras en el sistema productivo. En esta misma línea trabaja "Ecocert", una certificadora internacional que opera en el país y con la que trabaja la principal empresa compradora del cacao orgánico producido comercializado por UNOCACE. Esta certificadora realiza

inspecciones anuales de cumplimiento de la normativa orgánica y actuando en calidad de garante frente al comprador internacional.

El tercer actor del circuito es la organización de segundo grado (UNOCACE), encargada básicamente de la preparación del producto para la exportación, actividad que implica el mejoramiento del secado final, la clasificación del producto, el embalaje, el transporte y la venta en el mercado internacional. Actualmente, el comprador del producto es KAOKA, una empresa francesa que realiza elaborados de cacao y apoya a la Organización UNOCACE con asistencia técnica. GTZ también participa recientemente en la asistencia técnica.



Diagrama 4
Interrelaciones de los actores que participan en el circuito orgánico de la UNOCACE



Fuente: UNOCACE (2003).
Elaboración: La consultora.

³⁴Se refiere a cada una de las organizaciones miembros de la UNOCACE. Como se mencionó, para este estudio se analizaron tres: Organización El Deseo, El Progreso y San José del Tambo.

2.2.3.2. Tipología de productores y productoras

En general, dentro de la UNOCACE y las organizaciones que la conforman, existe una diversificación de los productores y productoras por tamaño de la finca. En efecto, a través de un análisis estadístico se demuestra que el hectareaje promedio es muy variado (ver Anexo No. 4). En la Organización El Deseo, provincia del Guayas, el promedio de hectáreas cultivadas con cacao orgánico es de 3,9 ha. En esta organización se encuentran productores que poseen desde una hasta 20 ha, evidenciándose la mayor concentración en el rango de 1-5 hectáreas, donde se ubican más del 87% de los productores.

Por otro lado, en la Organización El Progreso, provincia de El Oro, el promedio de hectáreas cultivadas es de 12,2 ha pero la dispersión del tamaño de la tierra entre productores es muy importante, con productores que poseen fincas de entre 2 y hasta 70 ha. No obstante, en términos acumulativos, el 75% de los productores se clasifican dentro de un hectareaje no superior a 15 hectáreas, con la mayor concentración entre 4 y 7 hectáreas.

Finalmente, en la organización San José del Tambo, provincia de Bolívar, el promedio de hectáreas que poseen los productores es de 12,5. Sin embargo, en la zona existen productores que poseen desde 2 hasta 80 hectáreas, donde la mayor concentración se produce para una superficie de 4-10 hectáreas: el 11,6% de los productores poseen 4 hectáreas, el 14,5% poseen 5 hectáreas, el 15,9% poseen 7 hectáreas. En términos acumulados, con un hectareaje de 2 a 15 hectáreas se ubica el 76,8% de los productores.

Por motivos de análisis, en este estudio se estableció como criterio de diferenciación socio-económica tres estratos: productores/as pequeños, con propiedades inferiores o iguales a 4 hectáreas, productores/as medianos, que cuentan con propiedades entre 4 y 12 hectáreas y productores/as grandes, cuyas propiedades superan las 12 hectáreas³⁵.

Los resultados de la muestra indican que el 21% de los productores corresponden al estrato socio-económico más pequeño, todos asentados en la provincia del Guayas; el 29% corresponden al estrato medio, asentados en la provincia de Bolívar y el Oro; y, el 50% de la muestra, corresponden al estrato alto, asentados en la provincia de Bolívar, El Oro y Guayas.

Para el estrato más pequeño, el sistema productivo tiene al cacao como rubro determinante del ingreso familiar, el cacao

es un cultivo asociado con frutales como plátano, zapote, mango, aguacate, guaba, mamey, piña, paya y naranja; en este sistema tienen mayor importancia los animales menores.

En el estrato medio, el cacao asociado con frutales (como en el estrato anterior) comparte su importancia con otros rubros como pastos (ganado mayor) y cultivos de ciclo corto (arroz y maíz en invierno, fréjol y soya en verano)

En el estrato alto existen dos rubros claves: el cacao asociado y los potreros (ganado mayor), constatándose una alta importancia del ganado mayor, algunas veces bastante mayor que el cacao.

En cuanto a mano de obra extra-familiar, se puede decir que en general las plantaciones grandes y medianas requieren un mayor número de jornales mientras que en las plantaciones pequeñas y medianas la mano de obra intrafamiliar es suficiente para los requerimientos productivos.

La calidad de vida de productores y productoras

Se verifica una característica común a todos los productores y productoras que es el nivel precario de acceso a servicios: el agua es entubada, no existe alcantarillado, los caminos y carreteras son primordialmente de segundo orden. No obstante, los servicios de educación y salud no están distantes de las residencias de los productores y productoras.

³⁵No fue posible establecer una estratificación por nivel tecnológico ya que, en general, la tecnificación para el cacao orgánico es prácticamente inexistente, siendo las principales herramientas de trabajo el machete y la poladera. Solo en ciertas zonas específicas, y dependiendo de las posibilidades económicas de los agricultores, existen sistemas bastante precarios de riego por bomba (sobre todo en la provincia de Guayas).



Además, una parte importante de las familias no se reducen únicamente al núcleo de padres e hijos, sino que se extienden a nietos y familia política, viviendo todos en espacios reducidos. Aquí, no obstante la existencia de abundante mano de obra, la participación productiva se reduce a unos pocos miembros, evidenciando un problema típico de las economías agrarias: La reducida productividad marginal del trabajo.

En efecto, la principal fuente de ingresos familiares es la agrícola. Los ingresos extra-agrícolas son poco comunes pues el nivel de instrucción de los miembros de la familia es muy bajo como para insertarse en el mercado de trabajo industrial. De hecho, la mayoría de las personas entrevistadas tenían apenas instrucción primaria (no siempre terminada).

No obstante, aquí es importante realizar una puntualización por nivel etario y por género. A nivel etario, la generación de adultos tiene normalmente instrucción primaria. En las generaciones más jóvenes se observa un mayor nivel de instrucción (secundaria y en ocasiones universitaria a nivel técnico). Finalmente, las generaciones de niños registran una asistencia casi general a la escuela.

A nivel de género, dependiendo del tamaño de los productores, las mujeres tienen en general un nivel de instrucción menor que en el caso de los hombres. Por ejemplo, a nivel de productores pequeños, las mujeres cuentan con una instrucción primaria, a escala de productores medianos, la instrucción femenina es de nivel secundario (aunque no necesariamente completa) y algo similar ocurre en la instrucción de las mujeres que pertenecen a familias del estrato más alto.

La división de las actividades por género

El proceso productivo del cacao está compuesto de un conjunto de actividades, entre las que se mencionan: la roza o limpieza (eliminación de maleza), las podas de mantenimiento (retoños), las podas fitosanitarias (limpieza del tronco, corte de mazorcas dañadas, eliminación de escoba de bruja), y las actividades de riego (según el clima y la disponibilidad del recurso), como pasos previos a la cosecha.

En estas actividades participan tanto hombres como mujeres, dependiendo del tipo de esfuerzo físico requerido. En efecto, las encuestas muestran que en los tres estratos socio-económicos las actividades de manejo del cultivo de cacao son realizadas por hombres y por mujeres, con cierto nivel de especialización.

En efecto, cuando los hombres son socios directos de la organización de cacao controlan todo el manejo del cultivo y las mujeres tienen una alta participación especialmente en las labores de cosecha y desgrane. Cuando las mujeres son socias directas tienen el control de todo el manejo del cultivo hasta la venta, y participan laboralmente en forma directa en actividades como la roza, las podas fitosanitarias y de mantenimiento, la cosecha y el desgrane.

Para el caso en el que marido y mujer son socios directos, tienen control diferenciado de territorios, ella es responsable de todo el manejo del cultivo de cacao en un terreno y él en otro, pero ambos participan en las reuniones, cursos y eventos de la organización. Solo en el caso de las parejas más jóvenes correspondientes al estrato medio y con niveles de educación superior, las mujeres no participan en el manejo del cultivo.

Por otro lado, en lo que se refiere a las tareas reproductivas, casi todas están a cargo de las mujeres: preparación de alimentos, aseo de casa, lavado de ropa, cuidado de niñas y niños, representación en la escuela o colegio, cuidado de enfermos. Los hombres participan solo en la consecución de agua y combustible para la comida. Esto se debe a una cultura que parece estar muy arraigada en las diferentes comunidades en estudio: Las mujeres se dedican al cuidado del hogar y los niños y los hombres a todo lo que tenga que ver con la manutención del hogar.

Debido a lo señalado, la jornada de trabajo es diferenciada para hombres y mujeres. En el caso de la mujer, que es casi la única responsable del trabajo reproductivo y adicionalmente colabora en algunas actividades agropecuarias, sus jornadas



diarias son más largas que las de los hombres. Normalmente ellas se levantan entre una y una hora y media antes que los hombres y así mismo se acuestan más tarde que ellos. Las mujeres que trabajan en la finca regresan al hogar a continuar con el trabajo de la casa. Entre tanto, los hombres salen temprano en la mañana al campo, vuelven a la casa para el almuerzo y en la tarde regresan al campo, participan de actividades comunitarias (asistencia a eventos de la organización, mingas, entre otros), o se quedan descansando.

El acceso y control de recursos y beneficios

En la pequeña producción, son normalmente los hombres adultos quienes trabajan la tierra y por lo tanto son quienes administran y deciden sobre qué y cómo producir. Los hombres tienen control sobre el cacao, mientras que las mujeres tienen un control más directo sobre los frutales asociados y los animales menores (actividad que no forma parte del sustento de la economía familiar sino que es más bien parte de los hábitos de vida de la gente).

En el estrato medio y alto, especialmente cuando las mujeres son socias directas, estas tienen importante influencia sobre las decisiones del cultivo y sobre la inversión de los excedentes. Cuando el socio es el hombre, por tanto la mujer no ha accedido a la capacitación técnica y organizativa, ella tiene menor influencia en las decisiones productivas y en el acceso a recursos y beneficios.

La mujer sí juega un rol importante en actividades como la venta de los productos y sobre todo tiene una participación activa en las decisiones referidas al uso de recursos económicos.

El perfil de organización

En las organizaciones de base el acceso a los derechos de la organización se da mediante el pago de los derechos de ingreso e inscripción, y se mantiene este derecho con la asistencia a las reuniones, el cumplimiento de las obligaciones y compromisos adquiridos, así como con el pago de las cuotas mensuales o anuales.

En esta situación, el estudio de campo mostró que en general no existen muchas mujeres en la organización de cacaoteros, pero existe una diferenciación de acuerdo al estrato socioeconómico al que pertenecen las mujeres. En el estrato

medio y alto sí se encuentran mujeres socias directas, y lo interesante es que no son mujeres solas (solteras o viudas), sino que aunque están casadas o en unión libre, ellas son las socias directas de la organización. Se trata de contados casos donde existe la negativa del hombre de participar en las actividades de la organización. También se presenta un caso donde ambos cónyuges son socios directos de la organización de cacaoteros (esto se debe a que ella accedió a la sociatura por herencia).

En el estrato de pequeños productores, en la muestra no se encuentran mujeres socias directas, sin embargo, aunque no participen en la organización de cacaoteros, las mujeres esposas e hijas tienen una importante participación laboral en el manejo del cacao. Esta es la situación mayoritaria en las organizaciones afiliadas a la UNOCACE, donde los socios son los hombres, y han accedido a la sociatura vía aporte de un capital inicial. En esta situación también los beneficios que brinda la organización tienen un sesgo por género, siendo los hombres quienes participan y se benefician de las actividades de la asociación.

Por otro lado, en las organizaciones que conformaron la muestra se pudo constatar diferentes dinámicas organizativas, unas más fluidas y cohesionadas en donde los socios y socias se sienten adecuadamente representados y con alto grado de satisfacción sobre los servicios que presta la organización; otras en cambio, con dificultades de liderazgo, de convocatoria y gestión.

Las organizaciones plantean la necesidad de capacitación para el fortalecimiento organizativo, tanto a nivel de las dirigencias como de las bases, y enfatizan mucho en la necesidad de mejorar su infraestructura productiva.

Análisis económico: costos y beneficios

Los costos y los beneficios del cultivo del cacao orgánico varían de forma importante de una plantación a otra. Los costos y, por extensión, los beneficios dependen la periodicidad de las labores culturales (que determinan el número de jornales requeridos), de las características climáticas (que determinan los requerimientos de riego o de métodos artificiales de secado), así como de la proximidad de las plantaciones al centro de acopio (que aumentan el costo del transporte). También puede haber diferencias en los rendimientos y en los precios.

Algunos ejemplos de lo anterior son los siguientes: La roza es una actividad que normalmente se realiza dos veces por año, pero hay plantaciones donde se la efectúa una o tres veces por año. Además, las podas fitosanitarias y de mantenimiento pueden realizarse al mismo tiempo, una o dos veces al año, o constantemente, reduciendo o aumentando costos de contratación de jornales. Como se ha mencionado, las plantaciones grandes requieren un mayor número de jornales mientras que en las plantaciones pequeñas y medianas la mano de obra intrafamiliar es suficiente para los requerimientos productivos.

Por el lado de los rendimientos es también posible verificar diferencias: Las fincas pueden producir uno o dos quintales en cada cosecha (cada 15 días o tres semanas durante un período de seis meses que dura la cosecha). Estos rendimientos dependen de la calidad de los suelos y de la periodicidad de las labores culturales.

Finalmente, en cuanto a los precios de venta, estos no siempre son los mismos (en épocas buenas se pueden obtener precios superiores a los 100 dólares y en

épocas de menor auge puede reducirse a 70 dólares por quintal).

Los dos elementos anteriores determinan beneficios económicos particulares a cada productor. Estos beneficios, administrados generalmente por ambos cónyuges, son destinados a la reinversión agrícola así como a satisfacer las necesidades de la familia.

Para fines prácticos, a continuación se muestran algunos resultados del estudio de campo, en lo que corresponde a costos y beneficios promedio, haciendo diferenciaciones según la organización:

Como se aprecia en el cuadro siguiente, en la organización El Deseo, provincia del Guayas, el cultivo de una hectárea de cacao orgánico para un productor de tamaño medio³⁶ representa costos totales de alrededor de 266 dólares, valor que es comparativamente menor al del cultivo bajo sistema convencional al no incluir costos de fermentación y secado pues se vende el cacao en baba.

Por el lado del rendimiento, este es de aproximadamente 8 quintales por hectárea, lo que significa ingresos de más o menos 640 dólares (para un precio promedio de 80 dólares por quintal) y una rentabilidad aproximada de 140%. Esta rentabilidad está por encima de la que se obtiene con el cultivo de cacao convencional debido a la disminución de costos y al premio al precio que recibe el cacao orgánico (10 dólares sobre el cacao convencional).

³⁶El productor tomado como referencia posee 8 ha de cultivo, ubicándose entre los productores medianos en la organización.



Cuadro 21
Estimación de costos y beneficios en la organización El Deseo (cacao orgánico)

SISTEMA: MANTENIMIENTO DE 1 ha DE CACAO ORGÁNICO

PRODUCTOR: SR. VICTOR HARO COMUNIDAD: EL DESEO

No.	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Roza (3 v/a)	Jornal	15	5	75
2	Podas de mantenimiento	Jornal	6	6	36
3	Podas fitosanitarias	Jornal	3	5	15
4	Riego (tasa anual/ha)	\$			2
5	Bombeo de agua para riego por gravedad	Jornal	6	5	30
6	Mantenimiento de canales	Jornal	6	5	30
7	Mantenimiento de bomba	\$			20
8	Uso de herramientas	\$			10
9	Cosecha	Jornal	8	5	40
10	Transporte hasta El Deseo	Qq	8	1	8
11	Total costos	\$			266
12	Rendimiento	qq seco	8		
13	Costo unitario	\$/qq seco			33,25
14	Precio de venta	\$		80	
15	Ingreso bruto	\$			640
16	Ingreso neto	\$			374
17	Rentabilidad	%			140

Fuente: GTZ y entrevista zona.

Elaboración: GTZ (2003).

En la organización El Progreso, ubicada en la provincia de El Oro, el costo promedio de producción de una hectárea de cacao orgánico para un productor de tamaño grande³⁷ es de aproximadamente 223 dólares, valor que es mayor al costo del cultivo convencional debido a que el productor orgánico tiene que incurrir en costos de fermentación y secado. Entre tanto, el rendimiento es de solo 4 quintales³⁸, lo que determina un ingreso bruto de 320 dólares y un beneficio de 43%.

Este beneficio es similar al obtenido bajo un sistema de

cultivo convencional pues el premio sobre el precio recibido por el cultivo orgánico en este caso apenas cubre el

³⁷El productor tomado como referencia posee 20 ha de cultivo, ubicándose entre los productores grandes de la organización.

³⁸En la sección anterior se explicó que este bajo rendimiento obedece a la no utilización de sistema de riego y a la menor realización de labores culturales.



incremento de costos de producción que implica el sistema de producción orgánico. Adicionalmente, la rentabilidad es bastante inferior comparado al del productor promedio de la provincia del Guayas básicamente debido al no uso de sistemas de riego.

Cuadro 22
Estimación de costos y beneficios en la organización El Progreso (cacao orgánico)

SISTEMA: MANTENIMIENTO DE 1 ha DE CACAO ORGÁNICO

PRODUCTOR: SR. ANGEL TORRES COMUNIDAD: EL PROGRESO

No.	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Roza (2 v/a)	Jornal	12	7	84
2	Podas de mantenimiento	Jornal	6	7	42
3	Podas fitosanitarias	Jornal	3	7	21
4	Uso de herramientas	\$			10
5	Cosecha	Jornal	4	7	28
6	Transporte hasta centro de acopio El Progreso	Qq	4	1	4
7	Fermentación	Jornal	0,5	7	3,5
8	Secado	Jornal	1,5	7	10,5
9	Alquiler de secadora de la Asociación	Horas			20
10	Total costos	\$			223
11	Rendimiento	qq seco	4		
12	Costo unitario	\$/qq seco			55,8
13	Precio de venta	\$		80	
14	Ingreso bruto	\$			320
15	Ingreso neto	\$			177
16	Rentabilidad	%			43

Fuente: GTZ y entrevista zona.

Elaboración: GTZ (2003).

Finalmente en la organización San José del Tambo, situada en las estribaciones de la provincia de Bolívar, tomando como referencia a un productor mediano³⁹, el costo promedio de producción es de 139 dólares por hectárea, cifra que es comparativamente mayor a la de un cultivo convencional debido al costo adicional de fermentación. No obstante el ingreso bruto es de 320 dólares, lo que significa una rentabilidad de 130% (superior al obtenido bajo un sistema de producción convencional debido al premio del cacao orgánico en el precio).

En suma, se puede apreciar que aunque el nivel de costos aumenta en general bajo los cultivos orgánico pues son necesarios mayores cuidados post-cosecha, el premio al precio compensa (excepto en un caso) dicho incremento y por lo tanto la rentabilidad económica aumenta.

Cuadro 23

Estimación de costos y beneficios en la organización San José de El Tambo (cacao orgánico)

SISTEMA: MANTENIMIENTO DE 1 ha DE CACAO ORGÁNICO

PRODUCTOR: SR. LIBER MICHILENA COMUNIDAD: SAN JOSE DE EL TAMBO

No.	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Roza (2 v/a)	Jornal	12	5	60
2	Podas de mantenimiento	Jornal	4	5	20
3	Podas fitosanitarias	Jornal	3	5	15
4	Uso de herramientas	\$			10
5	Cosecha	Jornal	4	5	20
6	Transporte hasta centro de acopio San José	Qq	4	1	4
7	Fermentación	Jornal	0,5	5	2,5
8	Secado	Jornal	1,5	5	7,5
9	Total costos	\$			139
10	Rendimiento	qq seco	4		
11	Costo unitario	\$/qq seco			34,8
12	Precio de venta	\$		80	
13	Ingreso bruto	\$			320
14	Ingreso neto	\$			181
15	Rentabilidad	%			130

Fuente: GTZ y entrevista zona.

Elaboración: GTZ (2003).



³⁹El productor en referencia posee 10 hectáreas de cultivo.

2.2.3.3. La Industrialización

En el país, el proceso de industrialización para orgánico no existe todavía, pues el producto es comercializado en grano y sin ningún tipo de procesamiento particular. Existe algún grado de industrialización a nivel "casero", es decir que se produce elaborado, pero únicamente para autoconsumo. En general, se trata de actividades aisladas que aún no representan un rol importante dentro de las actividades socio-económicas familiares y, por lo tanto, debido a la magnitud tan reducida de la actividad, no existen estadísticas sino únicamente referencias de algunos casos particulares.

No obstante sí existen actividades post-cosecha, entre las que se incluyen al desgrane, la fermentación y el secado. Estos procesos están a cargo del centro de acopio, que, generalmente, compra el cacao "en baba" a los productores, con un sobreprecio de aproximadamente 10 dólares respecto al cacao convencional.

En otras ocasiones, la organización de base proporciona el servicio de fermentación y secado (por un determinado costo) y compra el producto ya seco. Sin embargo, en este nivel las encuestas a los productores evidenciaron algunos problemas como la falta de infraestructura o en su defecto la falta de acceso a crédito para emprender individualmente las actividades señaladas.

En estas condiciones, el mercado de productos elaborados de cacao orgánico es una potencialidad aún inexplorada, pero que de acuerdo a los resultados de las encuestas relativas al perfil de actividad forma parte de las expectativas futuras de los productores. En esta actividad existe una potencialidad de participación de la mujer.

Perfil del proyecto y líneas de acción

En efecto, se ha identificado una línea de trabajo fundamentada en tres ejes: problemas referidos al cultivo del cacao, la baja participación de las mujeres en la organización y el apoyo a nuevos emprendimientos.

Respecto al primer punto, los productores y productoras de todos los estratos hacen énfasis en la necesidad de controlar las plagas y enfermedades que atacan al cacao, especialmente la monilla y el chinchorro. En los estratos medio y alto, se hace énfasis en la existencia de plantaciones viejas y la necesidad de renovarlas.

Por otro lado, los pequeños productores y productoras hacen énfasis en la falta de liquidez y en la necesidad de buscar financiamiento, mientras que los medianos y grandes plantean la necesidad de créditos para solventar podas de mantenimiento de la plantación y para la compra de abono. En los diferentes estratos se plantea la necesidad de la capacitación técnica y organizativa, así como también la necesidad de infraestructura productiva a nivel de la organización de base.

Respecto al segundo punto, la baja participación de la mujer, en el estrato medio y alto se habla de la necesidad de lograr una mayor participación de las mujeres y de incentivarlas en este sentido. También de la importancia de que tengan mayor libertad de decisión. Plantean la necesidad de la capacitación a los socios en relaciones humanas y en liderazgo, para abrir el espacio de participación a las mujeres, en las organizaciones y en las directivas. En el estrato de los pequeños productores y productoras, se enfatiza en la necesidad de capacitar a las mujeres, llegar a ellas con información adecuada y encontrar incentivos concretos para ellas en la organización.

Finalmente, en lo que a nuevos emprendimientos se refiere, se plantea la necesidad de proyectarse hacia el procesamiento del cacao, por ejemplo la fabricación de chocolate y la producción de bio-abonos. Se plantea que estos emprendimientos deberán ser de carácter micro-empresarial asociativos, encontrando la manera de acceder a créditos para inversión.



2.2.3.4. La comercialización

La totalidad de la producción de cacao orgánico se destina al mercado internacional. Sin embargo, no existen estadísticas que registren las exportaciones de esta calidad particular de cacao en las cuentas externas nacionales.

En el caso de la UNOCACE, las estadísticas hablan de un promedio de 200 toneladas exportadas en el 2002 y 537 toneladas en el 2003. El nicho de mercado externo es el francés (empresa KAOKA), hacia donde se envía cacao orgánico fino o de aroma. Este cacao tiene la certificación F-32600 emitida por Ecocert Internacional, institución que certifica de acuerdo al Reglamento de Agricultura Orgánica CEE No. 2092/91.

El ingreso al mercado francés estuvo determinado por un convenio de comercialización firmado con la empresa KAOKA, dedicada a la producción chocolatera orgánica en dicho país. Efectivamente, la empresa desarrolla un programa de compra de cacao orgánico a través de un contrato a largo plazo con la UNOCACE, con lo cual está garantizada la compra de toda la producción a un precio mínimo de sustentación al productor (en caso de caída del precio internacional), un diferencial cuando el precio está por encima del precio piso y el pago de los costos de certificación.

El diferencial del precio es de 20 dólares respecto al cacao convencional. 50% (10 dólares) de este sobreprecio los recibe directamente el productor, 25% (5 dólares) se destina a la organización de base, para su operación y administración, y 25% (5 dólares) se quedan en la organización de segundo grado, también para su operación y realización de actividades de capacitación, entre otras.

Además, KAOKA en alianza con GTZ financia actividades de asistencia técnica y capacitación⁴⁰ vinculadas con la calidad del producto, los aspectos de la producción orgánica, fortalecimiento institucional y coordinación gremial, evidenciando la búsqueda permanente de mejores resultados⁴¹.

En efecto, a través del proyecto PPP (UNOCACE-GTZ-KAOKA) de "mejoramiento de la producción y comercialización de cacao orgánico" se busca la potencialización de las capacidades técnicas de las organizaciones y familias campesinas pertenecientes a la UNOCACE que participan en el proceso de producción orgánica y social. Se plantea también el mejoramiento de la

infraestructura de post-cosecha y comercialización para optimizar el procesamiento del cacao orgánico, así como el mejoramiento de las competencias de la UNOCACE para el desarrollo de su gestión administrativa, prestación de servicios de asistencia técnica y comercialización del producto.

2.2.3.5. El consumo

La demanda del cacao orgánico en grano en el mercado externo es básicamente para la producción de elaborados como el chocolate y la manteca de cacao, productos altamente cotizados en el mercado estadounidense y europeo.

Como se ha mencionado previamente, el "Proyecto de Mercancías Orgánicas" (OCP por sus siglas en inglés), tiene al Ecuador como uno de sus proveedores y a través de empresas como ADM cocoa, produce chocolate orgánico oscuro "Guayas" con cacao ecuatoriano.

Para el caso de UNOCACE y sus afiliados en la producción orgánica, la empresa KAOKA (de origen francés) también demanda el producto para su procesamiento como chocolate.

⁴⁰Recientemente también colabora en estas actividades la GTZ.

⁴¹Para el 2003 se ha establecido como meta productiva y de exportación 500 toneladas de cacao orgánico, lo que significaría un crecimiento de casi 100% respecto a la producción del 2002.

TERCERA PARTE

ALTERNATIVAS DE DESARROLLO

En este estudio han salido a la luz varios elementos que pueden implicar oportunidades de desarrollo para el sector cacaotero nacional y particularmente en el circuito del cacao orgánico.

- El primero de estos elementos es que el Ecuador tiene una historia de producción de cacao fino y de aroma, con alta cotización en el mercado internacional. Esta fortaleza tiene que ser explotada a través de una mayor participación en el mercado externo de este producto. Una mayor cuota en los nichos internacionales puede lograrse a través de mejoras en la calidad del producto no solo a nivel productivo sino sobre todo en el valor agregado que le dan las etapas de industrialización y comercialización.
- En lo que se refiere a la comercialización también debe explotarse la posibilidad de exportar un producto diferenciado por calidad tratando de posicionar al cacao fino y de aroma y también aumentando la participación de semielaborados y elaborados en la oferta exportable. En esta misma línea, un valor agregado adicional se obtendría vía mejoramiento de la presentación y embalaje del producto final.

los mercados internacionales. En efecto, un mayor premio al precio debe estar garantizado primero por la característica del cacao ecuatoriano de ser fino y de aroma.

- Respecto al último punto, es importante mencionar que el Ecuador posee una ventaja comparativa debido a que los sistemas de producción tradicionales de cacao son bastante amigables con el medio ambiente y el respeto del ecosistema. En este sentido, la obtención de la certificación como producto orgánico permitiría posicionar aún más el producto en los mercados internacionales que demandan en mayor proporción productos bio.
- Actualmente, el mercado del cacao orgánico es dominado por unos pocos países africanos y centroamericanos. Ecuador tiene un potencial que está siendo poco explotado al momento. Más aún, la mayoría de exportadores de cacao orgánico certificado lo hacen únicamente en grano, existiendo por lo tanto una oportunidad a nivel de elaboración y exportación productos industrializados de origen orgánico.
- También sería importante que paralelamente al desarrollo del sistema orgánico se dé un ingreso en el movimiento de comercio justo que busca proteger a pequeños productores garantizado precios mínimos a aquellas prácticas coherentes con el respeto del medio ambiente.
- A nivel interno, se ha mostrado que en el circuito de cacao orgánico participan tanto productores pequeños como grandes y que en general es una alternativa para la generación de empleo productivo. No obstante, se ha mostrado que existen algunos límites que enfrentan los productores respecto a la falta de acceso a crédito y problemas específicos al cultivo de cacao.
- Justamente, una demanda que se evidenció en las encuestas realizadas a productores(as) es el establecimiento de líneas de crédito para mejorar los procesos productivos e inversión en insumos para mejoramiento de los cultivos. Una opción es la facilitación de créditos para grupos o cooperativas. Existen exitosas experiencias a nivel internacional en esta línea que podrían ser tomadas de referente y que se encuadran en el marco de las micro finanzas productivas⁴².

- Estos elementos se verían reflejados en ganancias adicionales vía precios en



⁴²Ver por ejemplo, Pitt y Khandker, "The impact of Group Based Credit Programs on poor households in Bangladesh: Does the gender of participants matter"; Carter y Weibe, "Access to capital and its impact on agrarian structure and productivity in Kenya".

- También se ha evidenciado la necesidad de contar con asesorías técnicas respecto a métodos para cuidado de los cultivos y protección contra enfermedades. El desarrollo de bioabonos es también una preocupación de los productores(as).
- Complementariamente, otro reto es la inserción profunda de la mujer y de los jóvenes en los procesos productivos y organizativos. Actualmente la participación de la mujer y de los jóvenes es mínima a nivel productivo. En este sentido, las encuestas mostraron que existe una preocupación tanto de hombres como de mujeres en el sentido de buscar soluciones a esta problemática.
- Una alternativa que se manifestó es la posibilidad de involucrar a la mujer en un proyecto productivo microempresarial de elaboración de chocolates. Esta es una opción que debería ser financiada por entidades no gubernamentales de apoyo a los pequeños productores y que además permitiría una posterior reinversión de beneficios y multiplicación de los mismos.
- También a nivel organizativo, la participación de la mujer es importante para lograr su inserción en el proceso productivo. La participación activa en eventos de capacitación permitirá un empoderamiento de género.
- Por otro lado, el análisis económico ha mostrado la ventaja del cacao orgánico sobre la producción de cacao convencional. En efecto, la producción de cacao orgánico presenta una mayor rentabilidad derivada del premio al precio que recibe, convirtiéndose así en una gran oportunidad en términos de competitividad.
- Esta competitividad vía precios debe estar respaldada en una mayor calidad del producto que deberá lograrse a través del mejoramiento de los procesos productivos vía intensificación de las labores culturales, utilización de mejores insumos productivos, riesgo, entre otros, que permitan también aumentar la productividad de la plantación y compensar el aumento de costos que esto podría generar. Para ello, nuevamente la capacitación y disponibilidad de recursos es un tema fundamental.
- Finalmente, se ha evidenciado que la comercialización del producto actualmente se restringe a pequeños nichos de mercado. En este sentido, es importante, por ejemplo, construir alianzas estratégicas con empresas internacionales diseminadas espacialmente entre los países con mayor demanda de productos orgánicos certificados. El caso de la alianza UNOCACE, GTZ y KAOKA es un ejemplo de las sinergias que es posible conseguir mediante este tipo de cooperación.
- En conclusión, el Ecuador, y en particular el sector cacaotero, tienen un reto para el desarrollo productivo y explotación de un mercado de productos orgánicos que aún no ha sido explotado y que promete grandes oportunidades.

BIBLIOGRAFÍA

- Agro cadenas de Colombia: www.agrocadenas.gov.co
- Asociación del comercio orgánico: www.ota.com
- ANECACAO, Asociación Nacional de Exportadores de Cacao.
- Banco Central del Ecuador: www.bce.fin.gov.ec
- Carter y Weibe, "Access to capital and its impact on agrarian structure and productivity in Kenya", 1990.
- Centro dominicano de promoción de exportaciones de exportaciones:
www.cedopex.gov.do/estadisticas/P_ORG.asp
- Cocoa Market Report No. 370, 2002.
- CORPEI, "Caracterización del Sector Cacao", 2003.
- Eduardo Somarriba y María Dalva Trivelato, "Cacao orgánico y conservación de biodiversidad en fincas indígenas de Talamanca", 2002.
- FAO, International Trade Centre, "World markets for organic fruit and vegetables-opportunities for developing countries in the production and export of organic horticultural products", 2001.
- FAOSTAT: www.fao.org
- FIBL: Instituto de Investigación de la Agricultura Orgánica.
- FLO: Fairtrade Labelling Organization.
- GTZ, CATIE, INIAP, "Taller de agroforestería y producción de cacao orgánico".
- Havelaar Max, "Cocoa criteria and conditions of FLO International", 2002.
<http://www.globalexchange.org/cocoa/transfair111998.html>
- ICCO Organización Internacional del Cacao:
<http://www.chocolateandcocoa.org/Farming/organic.htm>



- IICA, Competitividad, "Perfil de la cadena cacao-pasta-manteca-polvo-chocolate", 2003.
- ITC: International Trade Centre.
- Joe Whinney, Organic Commodity Project, "Considerations for the Sustainable Production of Cocoa", 2001.
- Johannes Füssel, y Dinorah Sandino, "Cacao Orgánico, Experiencia de Waslala, Nicaragua", 2001.
- Pnud, "Cooperativas del valle del río Apurímac-Ene logran importantes avances en la producción orgánica/ecológica de café y cacao", 2000.
- Proyecto SICA-Banco Mundial: www.sica.gov.ec
- Pest Management Notes No. 12, "Sustainable cocoa production systems", 2001.
- Pitt y Khandker, "The impact of Group Based Credit Programs on poor households in Bangladesh: Does the gender of participants matter", 1999.
- Rolland Ramboatiana, "L'agriculture biologique, un facteur de développement économique et social pour les pays du tiers-monde", 2002.
- Rosario Jácome, "Instrumentos Analíticos de Género, Materiales de capacitación", 1999.
- Sabina Astete, "Ambiente: Vino, café y cacao orgánico buscan nichos de mercado", 2000.
- Unctad, INFOCOMM "Información de Mercados sobre productos Básicos": www.unctad.org
- Unctad y OMC, Centro de Comercio Internacional, "Cacao, guía de prácticas comerciales", 2002.
- UNOCACE: Unión de Organizaciones campesinas cacaoteras del Ecuador.
- Víctor Valenzuela, "Producción y Comercialización de Cacao Orgánico de Sistemas Agroforestales Indígenas de Talamanca, Costa Rica", 2002.

ANEXOS

Anexo 1 Encuesta de investigación sobre la producción de cacao orgánico

Nombre: _____ Comunidad _____ Organización _____

Tiempo de pertenencia a la organización base _____ Provincia _____

Tiempo de pertenencia a UNOCACE _____ Responsabilidad en Org. base _____

Responsabilidad en UNOCACE _____

COMPOSICIÓN FAMILIAR

#	Parentesco	Edad	Instrucción	Migración	Ocupación (agrop./ no agrop.)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

MAPA DE LA FINCA:

Ubique los lotes (ha), cultivos, responsables, tiempos de desplazamiento, vías, infraestructura productiva

Cómo accedió al lote (origen)

Verificar asociaciones de cultivos



**CONTEXTO DE DESARROLLO
(INFORMACIÓN GLOBAL: ESTRUCTURAL: SOCIATURAS, SERVICIOS, ZONAS)**

Guía de observaciones

1. Servicios: agua, luz, alcantarillado, caminos y carreteras, teléfono, otros.....
2. Servicios sociales: educación, salud
3. Tradición del cultivo de cacao
4. Casa: ambientes y servicios
5. Preocupación de las mujeres frente a sí mismas (perspectivas y oportunidades) y frente al cacao
 - Rol finca
 - Cómo ven al cacao en la economía familiar: importancia y proyección

PERFIL DE ACTIVIDAD

ACTIVIDADES PRODUCTIVAS CACAO	Mujeres /niñas	Hombres/niños	Jornal	Periodicidad
Roza (3 v/a)				
Compra y selección de plantas				
Preparación de injertos				
Desinfección de plantas (ceniza)				
Construcción de hoyos				
Transplante				
Podas de mantenimiento				
Podas fitosanitarias				
Riego (tasa anual/ha)				
Bombeo de agua para riego por gravedad				
Mantenimiento de canales				
Mantenimiento de bomba				
Uso de herramientas				
Cosecha				
Acarreo a la casa				
Desgrane				
Fermentación				
Secado				
Transporte hasta el centro de acopio				
Venta en el centro de acopio				
Venta en la finca				
Bioabonos				
OTRAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	Mujeres/niñas	Hombres/niños		
Cultivo				
Cultivo				
Cultivo				
Manejo de animales mayores				
Manejo de animales menores				
(cuáles)				



ACTIVIDADES REPRODUCTIVAS	Mujeres/niñas	Hombres /niños	Jornal
Preparación de alimentos			
Aseo de casa			
Lavado de ropa			
Conseguir agua			
Conseguir combustible (leña, gas)			
Cuidado de niños y niñas			
Representación en la escuela/colegio			
Cuidado de enfermos			

ACTIVIDADES COMUNITARIAS ASOC.	Mujeres/niñas	Hombres/niños	Jornal
Asistencia a sesiones			
Mingas			
Salida a comisiones de la organización			
Cursos y eventos de la organización			

PERFIL DE ACCESO Y CONTROL

RECURSOS	QUIÉN MANEJA Mujeres/hombres	QUIÉN DECIDE Mujeres/hombres
Tierra		
Insumos		
Asistencia técnica		
Crédito		
Herramientas		
Equipos		
Dinero		
Información (producción, mercadeo, org.)		

BENEFICIOS: Quién recibe?	MUJERES	DONDE	HOMBRES	USOS
Venta de cacao				
Venta de				
Venta de				
Venta de animales mayores				
Venta de animales menores				
Sueldo/ jornal (extra-agrícola)				
Venta de tierras				
Venta de plantas				
Adjudicación de propiedad				
Adjudicación de derechos				
Educación / capacitación (organización)				

24 HORAS en la vida de:

Hora del día	Mujer:	Hombre:
	Se levanta	
	Se acuesta	

EVALUACIÓN ECONÓMICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CACAO

SISTEMA: MANTENIMIENTO TOTAL DE CACAO ORGÁNICO

No.	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	C/QUE TIEMPO	VALOR UNIT.
1	Roza (3 v/a)	Jornal			
2	Podas de mantenimiento	Jornal			
3	Podas fitosanitarias	Jornal			
4	Riego (tasa anual/ha)	\$			
5	Bombeo de agua para riego por gravedad	Jornal			
6	Mantenimiento de canales	Jornal			
7	Mantenimiento de bomba	\$			
8	Uso de herramientas	\$			
9	Cosecha	Jornal			
10	Secado	Jornal			
11	Transporte hasta	qq			
12	Total costos	\$			
13	Rendimiento	qq seco	X		
15	Precio de venta	\$			X

PERFIL DE PROYECTO Y ACCIÓN

1. Problemas del cultivo del cacao
2. Problemas de las mujeres en la zona
3. Qué hacer (ustedes)?
4. Qué otros problemas son urgentes de solucionar
5. En el ámbito productivo
 - Cómo se producen las plantas
 - Quién las produce
 - Cómo se producen los bioabonos
 - Cómo se da el acceso a la información?
6. Cómo debería funcionar?
7. Le parece que deberían ser proyectos o microempresas de una familia o de varias familias



ORGANIZACIÓN DE BASE

Sociatura

1. Quién es el socio
2. Cómo se da el acceso a derechos (pago de sociatura, cuota de capital de ingreso)
3. Cuáles son? Asistencia a reuniones, toma de decisiones
4. En qué casos son socias directas las mujeres?

Servicios

1. Cuáles son los servicios que brinda la organización, cómo le parecen? Está contento, preferiría cambiarlos?
2. Sobre la capacitación, quién la da, quién la recibe?

Dinámica

1. Cómo funciona la organización de base
2. Qué problemas han tenido en la organización y cómo los han solucionado
3. Qué hay que mejorar y cómo
4. Cómo funciona la dirigencia (cómo le parece)
Problemas Actitud
 Capacidades
 Administración: acciones y resultados
5. Estructura y funcionamiento de la organización (estructura directiva)
6. Articulaciones con otras organizaciones de base (en zona y fuera)

ORGANIZACIÓN DE SEGUNDO GRADO

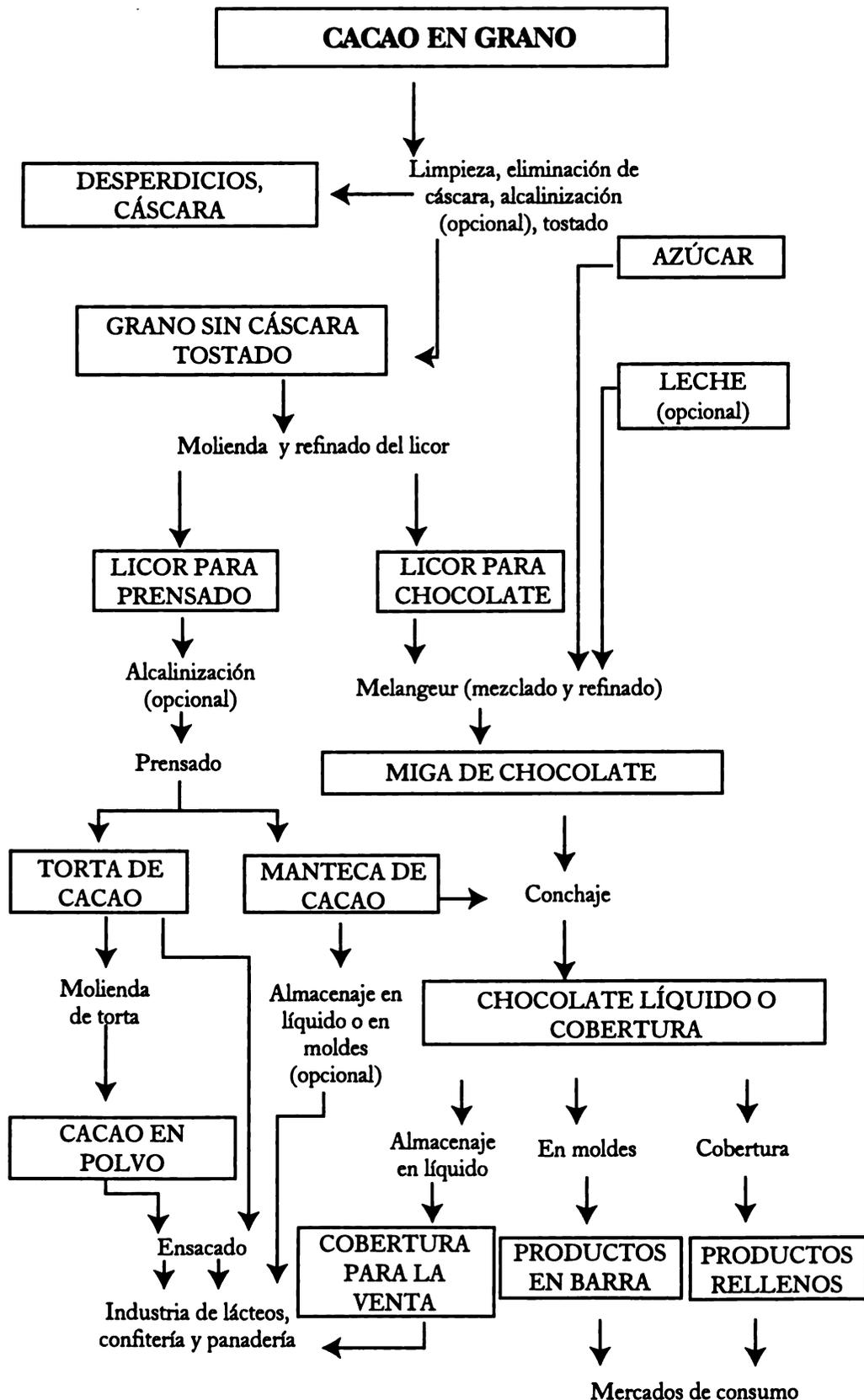
1. Cómo ven la organización y funcionamiento de la organización de segundo grado? Articulaciones y problemas
2. Cómo ven el funcionamiento del grupo de control interno y cuál es su opinión de su trabajo y cómo mejorarlo?
3. Cómo funciona la dirigencia (cómo le parece)

Género

1. Cómo cambiar la posibilidad de lograr mayor participación de las mujeres
2. Qué se debe hacer?



Anexo 2
Industrialización de cacao en grano



Anexo 3

Principios de la reglamentación orgánica en EE.UU y la CEE

De modo referencial, Rolland Ramboatiana (1999) cita las dos principales reglamentaciones reconocidas en el mundo: la europea y la estadounidense. Para el caso europeo, en lo que corresponde a producción vegetal, el modo de producción prohíbe la utilización de fertilizantes y pesticidas. Además, la tierra debe ser preservada por:

1. La renovación frecuente de los suelos con métodos orgánicos o prácticas culturales alternadas.
2. La protección contra la erosión y las pendientes
3. La gestión racional de recursos de la biodiversidad para el mantenimiento de la especie.
4. La creación de disposiciones eficaces para desviar toda forma de riesgo de polución.

Para el caso de Estados Unidos, en lo que a producción vegetal orgánica se refiere, la utilización de organismos genéticamente modificados (OGM), la irradiación y procesos de depuración son prohibidos.

Así, para que una plantación sea certificada como orgánica, se debe respetar un período de tres años contados a partir de la última utilización de una sustancia prohibida. Además, la utilización de un material de producción y de tratamiento conforme a la lista nacional de sustancias sintéticas autorizadas y de sustancias naturales prohibidas es obligatoria.

Por otro lado, la gestión de la fertilidad de los suelos y la renovación cultural se efectúa por prácticas de trabajo del suelo y de las culturas, por rotación de los cultivos y por culturas de cobertura. El uso de compost es fuertemente controlado; el control de parásitos, malas hierbas y enfermedades se efectúa por prácticas de gestión evitando siempre el uso de pesticidas tóxicos persistentes.

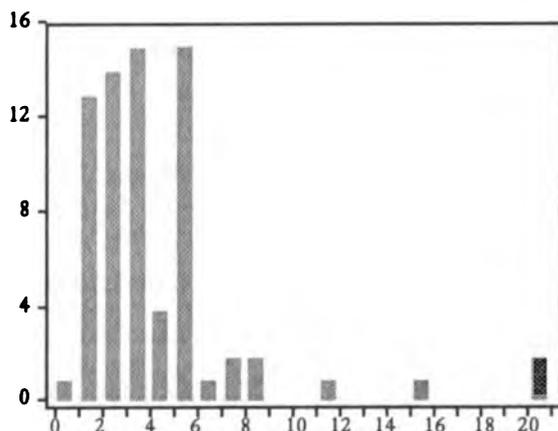
Fuente: Rolland Ramboatiana (2002).

Elaboración: La consultora.



Anexo 4

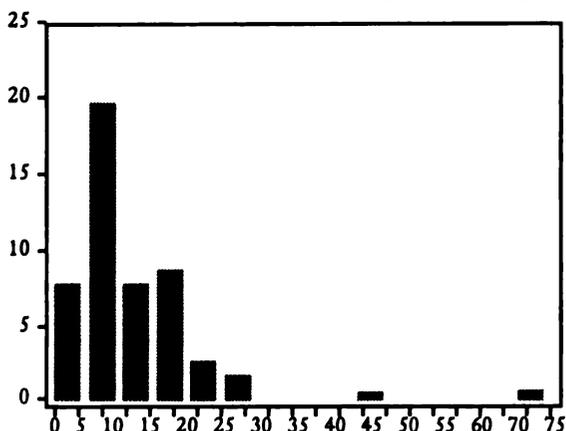
a. Distribución del hectareaje en la Organización El Deseo



Series: DES	
Sample 171	
Observations 71	
Mean	3.929577
Median	3.000000
Maximum	20.000000
Minimum	0.000000
Std. Dev.	3.692943
Skewness	2.7797770
Kurtosis	11.92585
Jarque-Bera	327.1304
Probability	0.000000

Fuente: UNOCACE (2003).
Elaboración: La consultora.

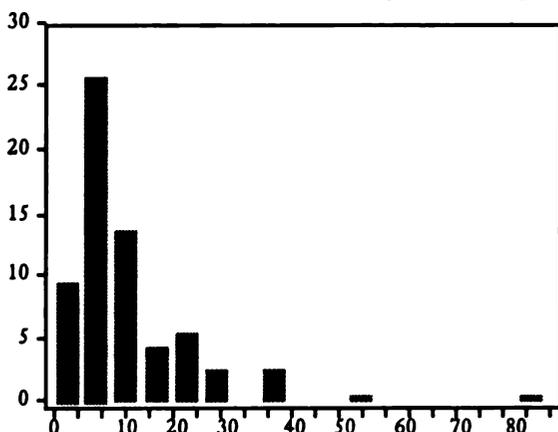
b. Distribución del hectareaje en la Organización El Progreso



Series: PROGR	
Sample 152	
Observations 52	
Mean	12.26923
Median	9.000000
Maximum	70.000000
Minimum	2.000000
Std. Dev.	11.38474
Skewness	3.052490
Kurtosis	14.81611
Jarque-Bera	383.2641
Probability	0.000000

Fuente: UNOCACE (2003).
Elaboración: La consultora.

c. Distribución del hectareaje en la Organización San José del Tambo



Series: SJT	
Sample 169	
Observations 69	
Mean	12.53623
Median	7.000000
Maximum	80.000000
Minimum	2.000000
Std. Dev.	12.367663
Skewness	3.049128
Kurtosis	15.11209
Jarque-Bera	528.6877
Probability	0.000000

Fuente: UNOCACE (2003).
Elaboración: La consultora.



Anexo 5

UNOCACE

Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador

**Producimos y exportamos cacao de calidad
orgánico tipo nacional fino o de aroma**

UNOCACE

La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador "UNOCACE", creada el 2 de febrero de 1999, es una organización de segundo nivel sin fines de lucro, conformada por 17 organizaciones campesinas, que agrupa a 950 pequeños productores de cacao nacional fino y de aroma, ubicados en las provincias de Los Ríos, Guayas, El Oro, Bolívar y Cañar; con una extensión de 5.000 ha y una producción de 25.000 qq de cacao cada año.

UNOCACE exporta actualmente cacao orgánico fino o de aroma, bajo la certificación F-32600 emitida por Ecocert Internacional regidos por el Reglamento de Agricultura Orgánica CEE No. 2092/91, para KAOKA Francia. Su misión es de desarrollar y fortalecer la organización para lograr su crecimiento organizacional, productivo, comercial y empresarial autogestionario. Su visión es de alcanzar el desarrollo sustentable de la organización con miras a obtener una producción de cacao de calidad, rentable y una comercialización justa orientada hacia la capitalización y solidez económica de sus filiales y socios.

Objetivos

- Adiestrar a los gremios de la UNOCACE en técnicas de producción de cacao orgánico, manejo empresarial y desarrollo gremial.
- Desarrollar nexos y alianzas con entidades nacionales y extranjeras que favorezcan a los cacaocultores ecuatorianos.

Área operativa y filiales

PROVINCIA	ORGANIZACIÓN	ZONA
Guayas	Asociación Buena Suerte	El Empalme
	Asociación Bella Isla	Buena Fe
	Asociación El Deseo	Milagro
	Asociación 2 de mayo	Milagro
	Asociación Tomas Arboleda Flores	Milagro
	Asociación Villanueva	Naranjal
	Asociación 6 de Julio	Naranjal
	Cooperativa Nueva Unión Campesina	Naranjal
	Asociación Voluntad de Dios	Tenguel
Los Ríos	Coop. Triunfadores del 80	Marcelino Maridueña
	Asociación La Cruz	Mocache
Bolívar	Asociación Unión y Progreso	Ventanas
	Asociación El Rosario	Echeandía
Cañar	Asociación La Leonera	Echeandía
	Asociación San José del Tambo	San José del Tambo
El Oro	Asociación Zhucaiy	La Troncal
	Asociación El Progreso	Pasaje



Actividades que desarrolla en beneficio de sus asociados

- Capacitación y asistencia técnica con apoyo del Ministerio de Agricultura
- Capacitación y asistencia técnica con apoyo de ONG
- Comercialización asociativa de cacao con mercado justo
- Técnicas de cultivo con manejo orgánico
- Manejo post-cosecha del cacao
- Control de calidad
- Propagación de material de siembra
- Manejo de enfermedades y plagas
- Preparación y uso de productos orgánicos
- Fortalecimiento gremial
- Administración rural y manejo comercial
- Contabilidad rural

Dirección:

Av. Quito 402 y Padre Solano
Edif. Ministerio de Agricultura y Ganadería, piso 5
Telefax: (593) (04) 2293 662
Móvil: 593 094 160234 Presidencia
593 094 160229 Gerencia
Guayaquil - Ecuador
Email: unocace@agrored.net.ec

CENTRO DE ACOPIO

Km 8 vía Milagro – Virgen de Fátima (Km 26).



LISTA DE ABREVIATURAS

ANECACAO:	Asociación Nacional de Exportadores de Cacao.
BCE:	Banco Central del Ecuador
CEE:	Comunidad Económica Europea
CORPEI:	Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones
FAO:	Organización para la Alimentación y la Agricultura
FAOSTAT:	Departamento de Estadísticas de la FAO
FLO:	Organización de Designación del Comercio Justo
FIBL:	Instituto de Investigación de la Agricultura Orgánica
GTZ:	Cooperación Técnica Alemana
ICCO:	Organización Internacional del Cacao
IICA:	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INFOCOMM:	Información de Mercados sobre Productos Básicos
INEN:	Instituto Nacional de Normalización
ITC:	Centro Internacional de Comercio.
KAOKA:	Empresa Francesa Compradora de Cacao Orgánico Certificado.
OCP:	Proyecto de Mercancías Orgánicas
OTA:	Asociación de Comercio Orgánico
PPP:	Proyecto de Mejoramiento de la Producción y Comercialización de Cacao Orgánico
SICA:	Servicio de Información y Censo Agropecuario
UNOCACE:	Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador
USDA:	Agencia de Desarrollo de los Estados Unidos
UNCTAD:	Conferencia de las Naciones Unidas para el Comercio y el Desarrollo



El cacao en el Ecuador en fotos



El cacao en el Ecuador en fotos



ÍNDICE

<i>Presentación</i>	3
<i>Introducción</i>	5
<i>Primera parte: Entorno internacional de la cadena del cacao y del circuito del cacao orgánico</i>	7
1.1. Contexto internacional de la cadena del cacao	7
1.1.1. La producción	7
1.1.2. La industrialización	8
1.1.3. La comercialización	9
1.1.4. El consumo	14
1.2. El circuito del cacao orgánico a nivel mundial	17
1.2.1. La producción	18
1.2.2. La industrialización	20
1.2.3. La comercialización	21
1.2.4. El consumo	21
<i>Segunda parte: Entorno nacional de la cadena del cacao y del circuito orgánico del cacao</i>	23
2.1. El cacao en la economía nacional	23
2.1.1. Actores que participan en la cadena del cacao convencional	23
2.1.2. La producción	23
2.1.3. La industrialización	28
2.1.4. La comercialización	29
2.1.5. El consumo	30
2.1.6. Estructura gráfica de la cadena del cacao	32
2.2. El cacao orgánico en el Ecuador	33
2.2.1. Descripción del circuito del cacao orgánico certificado	33
2.2.2. Estructura gráfica del circuito del cacao orgánico certificado	37
2.2.3. Caso de estudio: la UNOCACE	38
2.2.3.1. Actores que participan en el circuito	39
2.2.3.2. La producción	40
2.2.3.3. La industrialización	47
2.2.3.4. La comercialización	48
2.2.3.5. El consumo	48
<i>Tercera parte: Alternativas de desarrollo</i>	49
Bibliografía	51
Anexos	53



ÍNDICE DE CUADROS, DIAGRAMAS Y ANEXOS

CUADROS

1. Oferta mundial de cacao en grano	7
2. Oferta mundial de cacao fino o de aroma	8
3. Exportación mundial de cacao en grano	10
4. Exportación mundial de manteca de cacao	11
5. Exportación mundial de chocolate y preparados	12
6. Estándares internacionales de calidad del cacao	12
7. Precios internacionales de cacao en grano	14
8. Importación mundial de cacao en grano	15
9. Importación mundial de manteca de cacao	16
10. Importación mundial de chocolate y preparados	17
11. Producción mundial de cacao orgánico certificado por países	19
12. Importaciones de cacao orgánico certificado por países	22
13. Estimación de costos y beneficios en la Organización El Deseo	26
14. Estimación de costos y beneficios en la Organización El Progreso	27
15. Estimación de costos y beneficios en la Organización San José de El Tambo	28
16. Exportaciones de cacao en grano e industrializado en el Ecuador	29
17. Exportaciones de cacao ecuatoriano por país de destino	31
18. Importaciones de cacao en el Ecuador	31
19. Organizaciones productoras de cacao orgánico en el Ecuador	34
20. Organizaciones de productores (as) orgánicos miembros de UNOCACE	38
21. Estimación de costos y beneficios en la Organización El Deseo (cacao orgánico)	44
22. Estimación de costos y beneficios en la Organización El Progreso (cacao orgánico)	45
23. Estimación de costos y beneficios en la Organización San José del Tambo (cacao orgánico)	46

DIAGRAMAS

1. Ubicación geográfica de los productores de cacao en el Ecuador	24
2. Estructura gráfica de la cadena de cacao convencional	32
3. Estructura gráfica del circuito del cacao orgánico certificado	37
4. Interrelaciones de los actores que participan en el circuito orgánico de la UNOCACE	39

ANEXOS

1. Encuesta de investigación sobre la producción de cacao orgánico	53
2. Industrialización de cacao en grano	59
3. Principios de la reglamentación orgánica en EE.UU. y la CEE	60
4. Distribución del hectareaje en las organizaciones de la UNOCACE	61

